

NB
483

*Un prospectus attrayant, bien conçu
et illustré avec goût est la carte de
visite de l'hôtelier moderne, au même
titre que le confort, la bonne cuisine
et l'accueil qu'il réserve à ses hôtes.*



pillet

*imprimeur à Martigny, tél. 026/22052,
spécialiste de l'impression en couleur,
saura vous conseiller.*

Hôtel Farnet, Verbier (Photo Deprez, Montana)





Vermala

M. CALOZ
Tél. 027 / 7 28 73
Télex 38 156

Alpha-Belalp

A. PAGANO
Tél. 027 / 7 16 16
Télex 38 381

Carlton

R. ZUMOFEN
Tél. 027 / 7 37 73
Télex 38 308

Golf & Sports

J.-C. BONVIN
Tél. 027 / 7 42 42
Télex 38 138

CRANS MONTANA

Un choix d'hôtels

Sport-Club

W. AMBORD
Tél. 027 / 7 19 12
Télex 38 338

Rhodania

M. SELZ
Tél. 027 / 7 10 25
Télex 38 241

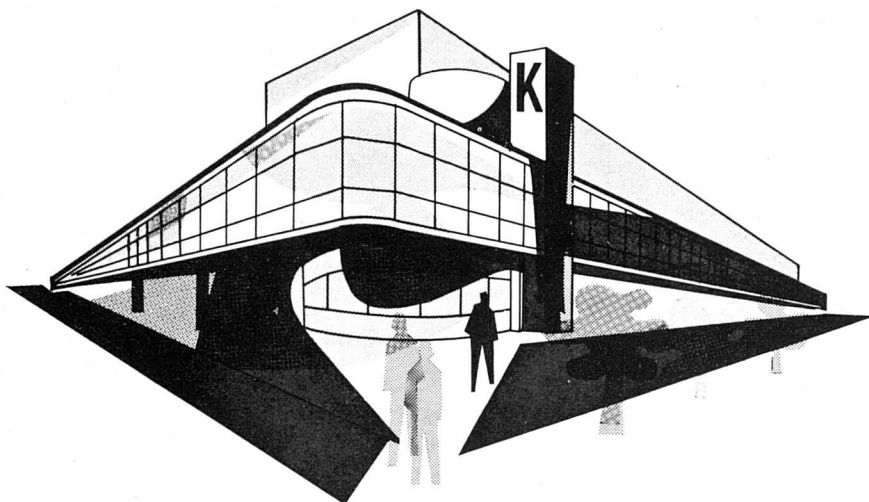
Royal

G. BARRAS
Tél. 027 / 7 39 31
Télex 38 227

Mirabeau

C. BLANC
Tél. 027 / 7 39 12
Télex 38 365





Pour tous vos achats :

**le grand magasin
valaisan**
au
centre de la ville

Alimentation, boucherie, articles de ménage, pose de tapis
de fond, meubles, confection et autres départements textiles

Kuchler - Pellet SA

AUX GALERIES DU MIDI SION Tél. 027 / 2 16 51

Wallis

Das
Land
der
schönen
Ferien

Carillons valaisans

L'excellent ouvrage illustré de Marc Vernet est
en vente dans les librairies et à l'imprimerie
Pillet, Martigny. Prix 6 fr., tirage limité.

Stampo

s.
a.

Le professionnel du timbre caoutchouc

AVENUE DU MIDI 8
TÉLÉPHONE 027 / 2 50 55
1 9 5 0 · S I O N

Fabrique de timbres — Accessoires
Numéroteurs — Gravure industrielle



Zermatt

1620 m

Hotel Atlanta, 50 Betten
Tel. 028 / 7 70 88 - 89, Telex 38125
Ruhige Lage mit Sicht aufs Mat-
terhorn. Gediegener Komfort. Bar.
Nähe Eisbahn, Curling u. Schweiz.
Skischule.

Arolla

2000 m

Hotel Mont-Collon, 100 Betten
Tel. 027 / 4 61 91, Telex 38352
Restaurant, Bar-Dancing. Grosse
Sonnenterrasse. Eisbahn.

Brig

678 m

Hotel Couronne, 80 Betten
Tel. 028 / 3 20 21, Telex 38263
Neuzeitlicher Komfort. Café-Res-
taurant (Tellerservice). A la carte.
Restaurant im 1. Stock. Grosser
Fest- und Bankettsaal.



**Luftseilbahn
Leukerbad - Gemmi**

1400 m - 2400 m

Mit Pistengerät angelegte Lang-
laufloipe und Spazierwege. Klein-
skilift.
Self Service Restaurants mit gr.
Sonnenterrasse.
**Ski-Hochtourenwochen
mit Führer**
vom 14. April - 28. April und
28. April - 5. Mai 1974

Fam. S. Loretan

saas-grund

4 km vor Saas-Fee

1559 m über Meer



Sommer- und Winterkurort im Zentrum des Saas-Tales, bequem auf der gut ausgebauten Autostrasse erreichbar. Postautokurse ab Brig, Visp und Stalden. Hallenschwimmbad. Dancing. Gutgeführte und mit jedem Komfort ausgestattete Hotels und Pensionen bieten dem Gast Ruhe und Erholung. Schattige Lärchenwälder, grossartige Höhenwege, herrliche Tagestouren und die Viertausender der Mischabel- und Weissmieskette erwarten Sie.

Auskunft und Prospekte : Verkehrsbüro CH - 3901 Saas- Grund, Tel. 028 / 4 84 03

Hotel Adler

Fam. Zurbriggen
Tel. 028 / 4 88 45

Hotel-Rest. Alpha

Fam. G. Bumann-Anthamatten
Tel. 028 / 4 86 06

Hotel Atlas

Grill-Room Taverne
Fam. Zengaffinen-Anthamatten
Tel. 028 / 4 89 10

Hotel-Rest. Bergheimat

Fam. G. Anthamatten
Tel. 028 / 4 83 79

Hotel-Rest. Dom

Fam. Anthamatten-Zurbriggen
Tel. 028 / 4 82 33

Hotel-Rest. Monte Rosa

Geschw. Venetz
Tel. 028 / 4 85 70

Hotel Primavera

Fam. Simon Anthamatten
Tel. 028 / 4 87 88

Hotel-Rest. Moulin

Garni
Fam. Anthamatten-Burgener
Tel. 028 / 4 89 12

Hotel Roby

Fam. R. Ruppen
Tel. 028 / 4 82 62

Pension Bärgsunne

Fam. Benz-Anthamatten
Tel. 028 / 4 85 18

Sporthotel

Garni, Sauna
Fam. O. Venetz
Tel. 028 / 4 85 38

Hotel Touring

Hallenbad - Sauna - Solarium
Fam. J. Bumann
Tel. 028 / 4 87 75

Pension Christiana

Fam. Norbert Burgener
Tel. 028 / 4 84 79

Rest. Schönblick

Dancing « Saasia »
Fam. Th. Venetz
Tel. 028 / 4 87 59

Haute-Nendaz 1300 m.

Super-Nendaz 1700 m.

Saison d'hiver et d'été



1 télécabine
1 télésiège
10 skilifts
Patinoire
Ecole suisse de ski
et de fond
Piscines chauffées

* * *

Hôtels, chalets,
appartements

* * *

SUPER-NENDAZ,
liaison avec Verbier
Hôtel, restaurant,
piscine, patinoire

Renseignements : Office du tourisme, 1961 Haute-Nendaz

Tél. 027 / 4 54 04



Le fils retrouvé

Où passe-t-il ses nuits ce robuste et sensible villageois des Alpes, que Michel Domange nous présente sous le nom de Toussaint, quand il disparaît jusqu'au lendemain du côté de la Taillée, cette pointe ceinturée d'un impressionnant surplomb et considérée comme inviolable ?

Au sommet de l'Aiguille-de-la-Taillée aboutit en fait toute la vie de Toussaint, avec son immense besoin d'amour, ses petites joies, son drame. Pour les révéler pleinement, il faudra qu'une cordée d'Anglais vienne tenter la « première » de la redoutable aiguille, révolutionnant ainsi le village en cette époque où les sports de montagne commençaient tout juste d'attirer les citadins.

Ah ! si Toussaint avait pris pour femme son amie d'enfance Camille, au lieu d'épouser Rolande qui venait de Nice, sans doute n'y aurait-il pas eu de drame.

Ce roman de l'alpe est bien mené par l'auteur. Michel Domange connaît la matière qui sert de scène à l'action, cette montagne qui l'a séduit comme beaucoup de gens de la ville. Il partage d'ailleurs ses activités entre le sport et les lettres.

Journaliste à Paris, Michel Domange a également écrit « Le petit monde des Lamartine », couronné par l'Académie Française, et reçu le Prix rhodanien de littérature 1969.

Bo.

Vin champagnisé

DAUCHER

Mme Roland Caloz - Vétroz

Tél. 027 / 8 15 37 - 8 19 59

Offrez du vin champagnisé
à vos clients, amis
et connaissances

Cartons de 2, 4, 6, 12
et 15 bouteilles

Livraisons à domicile



Solution mots croisés N° 49 (février)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	M	O	N	T	E	L	E	O	N	E
2	A	★	A	U	G	U	S	T	E	★
3	R	A	I	R	E	T	T	E	S	★
4	T	A	R	I	E	★	E	M	★	I
5	I	★	E	N	★	A	R	M	E	S
6	G	O	S	★	B	R	★	A	I	E
7	N	U	★	M	O	D	E	★	S	R
8	E	T	★	E	R	U	D	I	T	E
9	R	A	C	L	A	T	★	R	E	★
10	A	N	★	A	I	S	E	★	N	U
11	I	N	N	★	M	A	I	A	★	R
12	N	E	★	B	O	N	N	A	R	D



Le château Mercier (Photo G. Salamin, Sierre)



Tous les sports à 30 minutes

Hiver : Patinoire artificielle, ski, curling

Été : Tennis, natation, canotage, pêche, équitation

Quatre campings - Dancings

Renseignements : Office du tourisme de Sierre, tél. 027 / 5 01 70

Centre commercial et d'affaires

Agence immobilière

René Antille, Sierre

5 16 30

Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire
Maîtrise fédérale

5 69 61

Où irons-nous ce soir ?

Relais du Manoir

Villa / Sierre
Centre de dégustation
des vins du Valais
Raclette - Spécialités
5 18 96

Les bons garages

Garage du Rawyl S. A.

Concessionnaire Ford, Escort,
Cortina, Taunus, Capri, Consul,
Granada, Mustang et Transit
5 03 08 - 09

Hôtels recommandés

Hôtel-Restaurant Atlantic

Piscine chauffée,
ouverte mai-octobre
5 25 35

Hôtel-Restaurant Arnold

5 17 21

Hôtel Terminus

5 04 95

Hôtel-Restaurant de la Grotte

Lac de Géronde

5 11 04

Hôtel du Rhône Salquenen

5 18 38

Les bons vins de Sierre

Vital Massy, Sierre 5 15 51

Pinot noir

Vinicole de Sierre
5 10 45

Sir William's Richard Bonvin

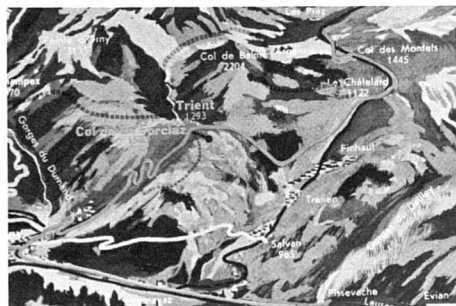
Distillerie Poire William's
Ø 027 / 5 13 28 ou 027 / 5 05 80
Dépôt 027 / 5 44 31

Demandez les
produits de la
Distillerie BURO,
Sierre

5 10 68



Lieu de séjour agréable et calme au caractère alpestre très marqué



L'HOTEL DU COL-DE-LA-FORCLAZ

offre aux sportifs hivernaux
bon gîte et bonne table
Pistes de ski équipées
Piste de luge
Piste de fond
Nombreuses possibilités
pour randonnées
en peau de phoque



Fam. J.-C. Gay-Crosier

Tél. 026 / 2 26 88

Rhicolars

ÉLECTRICITÉ



Avenue Tourbillon 43
SION - Tél. 027 / 2 16 43

Hôteliers-Restaurateurs...

...visitez notre exposition permanente de lustrerie

Appareils ménagers - Télévisions en couleurs

Nous exécutons toutes installations électriques, installations et transferts téléphone, installations antenne collective TV et sonorisation, réfrigération, ventilation, climatisation de voiture.

Au service de la clientèle valaisanne depuis plus de 45 ans.


*Un esprit de qualité
Ein Sinn für Qualität*



**Bière Cognacs
Jus de pommes Gins
Champagnes Armagnacs
Whiskies Sirops Apéritifs
Jus de fruits Eaux-de-vie
Vins mousseux Vermouths
Liqueurs Vins de dessert**

EXCLUSIVITE
pour le Valais
ALLEINVERTRETUNG
für das Wallis

**DISTILLERIE VALAISANNE
« DIVA » S.A.
3958 Uvrier-Sion
Tél. 027/9 68 76/7**




un NOM
pour votre
RENOM

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Sur demande - sans engagement offre avec
échantillons ou dégustation à domicile
☎ 039 / 23 16 16
Torréfaction de café LA SEMEUSE
2301 La Chaux-de-Fonds





Station d'hiver et d'été



Promoteur-constructeur :

Bureau d'affaires touristiques

3961 VERCORIN, tél. 027 / 5 03 86

Son chez-soi
au cœur du Valais

A vendre

**Appartements
Chalets**

Studios - Terrains à bâtir
Prix très étudiés - Haut
standing - Crédit et ren-
tabilités assurés

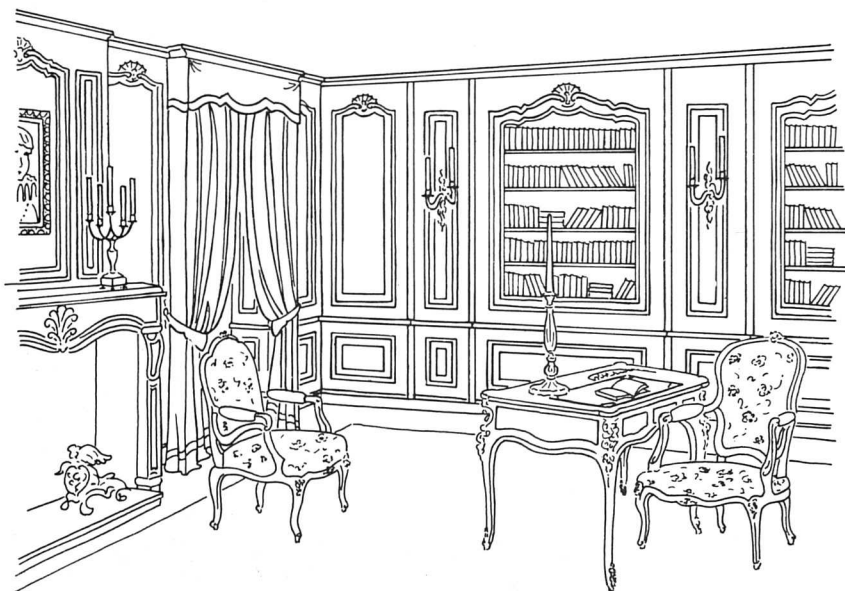
Wallis

Das
Land
der
schönen
Ferien

UNSERE KURORTE MELDEN

Schiesslärm oder Wintertourismus

Wie seit längerer Zeit bekannt, plant das EMD, in den Voralpen von Mund einen Flab-Schiessplatz zu erstellen. Wie in diesen Dingen üblich, kann man die Auskünfte über die realen Auswirkungen eines solchen Vorhabens nicht gerade als reichlich bezeichnen. Immerhin fanden verschiedene Pressekonferenzen statt, ein verunglückte und eine nach EMD-Auffassung geglückte Schiessdemonstration, Podiumsgespräche. Natürlich sollen die Munder mit wirtschaftlichen Sanierungen geködert werden, die sie über den Verlust virtueller touristischer Entwicklung hin-



Flam

GOY Meubles d'art
Haute décoration

Martigny 46, avenue de la Gare - Tél. 026 / 2 38 92 - 2 34 14

1500 m² d'exposition sur deux étages - le choix le plus important en Suisse romande de meubles d'art, de style et rustique - chambres à coucher, salons, salles à manger, meubles séparés: armoires, tables, sièges, lits, fauteuils et canapés, etc.

Dans nos propres ateliers et magasins que nous vous invitons à visiter - 40 spécialistes sont à votre disposition - ils confectionnent de façon artisanale, avec l'amour du métier: meubles et mobiliers sur mesure, parois, lambris, bibliothèques, dans toutes les essences; sculptés, marquetés, patinés antique ou laqués Trianon rechamps.

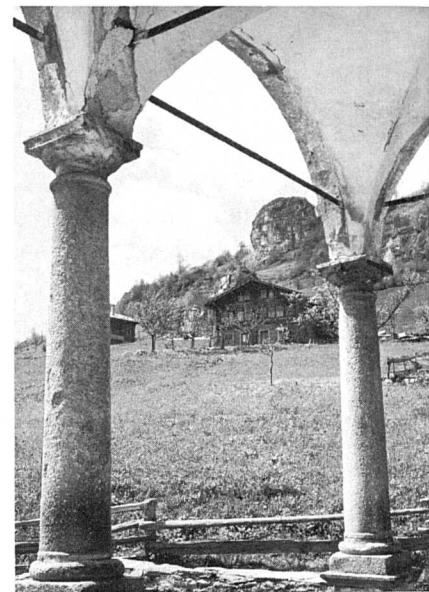
Exécution et pose parfaites de rideaux, lambrequins, cantonniers, voilages et tentures murales, par personnel de confiance, hautement qualifié.

En permanence dans nos magasins un choix extraordinaire de tous les tissus de décoration et d'ameublement, en style, en contemporain, avec les plus riches et les plus belles passermenteries.

Devis et projets sur demande pour installations complète ou partielle, simple ou luxueuse. Service ensemble-conseil à disposition, expertise et restauration de mobiliers et meubles anciens.

Livraison franco dans toute la Suisse.

Nos magasins sont ouverts chaque jour jusqu'à 18 h. 30. Tous les samedis FESTIVAL DES AFFAIRES jusqu'à 17 heures. En dehors des heures légales, prendre rendez-vous.



wegzutreiben haben. Doch vager denn je stellt sich heute den Mundern die Sache dar, die doch, im Vertrauen auf ebendiese Entwicklung, bisher dem Projekt der Armeeleitung eher ablehnend gegenüberstanden. Sie meinen allerlei Gesinnungswandel festzustellen, ja fürchten eine stille Unterwanderung in ihren ureigenen Dingen. Denn nun plötzlich will man ihnen weismachen, das Gebiet von Mund und seinen Höhen falle für den Wintertourismus kaum einmal in Betracht, der Schiesslärm der geplanten Anlage hingegen kaum ins Gewicht. So wissen sie denn nicht mehr genau, wem sie zu trauen haben, nachdem man sie bisher immer mit den gegenteiligen Argumenten überzeugt hat. Diesen neuartigen Beteuerungen zum Trotz bleibt doch kaum abzustreiten, dass, käme der Schiessplatz zustande, durch den auftretenden Schiess- und den vielleicht noch leidigeren Fluglärm eine ganze Region - die Lötschbergsüdrampe, und sie ist nicht die geringste - für den Tourismus liquidiert würde. Kein Zweifel kann wohl darüber bestehen, dass auch das Gebiet der gerade punkto Wintertourismus aufstrebenden Belalp erklecklich in Mitleidenchaft gezogen würde.

Das Kopfschütteln der verunsicherten Munder Bürger ist also nur zu leicht nachfühlbar - und wahrscheinlich sollte man sich auch über die unmittelbar betroffene

VENTE EN DISCOUNT

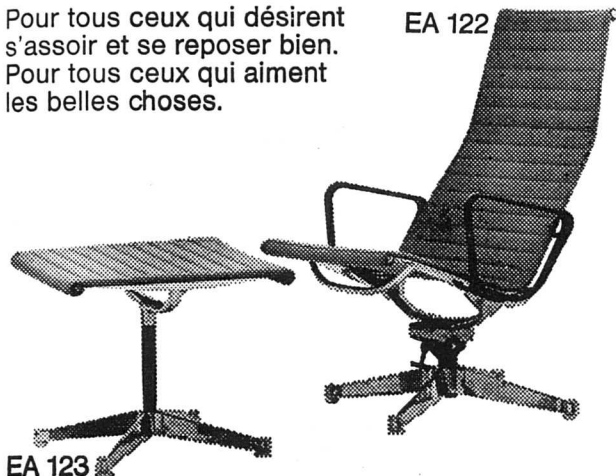
Mobiliers et ensembles rembourrés - rabais 20 à 30 % - en occasion reprises très intéressantes liquidées à vil prix.

Large et avantageuses facilités de paiement, nouvelle formule simplifiée.

herman miller international collection
Charles Eames: Groupe Aluminium

Pour tous ceux qui désirent
 s'asseoir et se reposer bien.
 Pour tous ceux qui aiment
 les belles choses.

EA 122



EA 123

Représentation officielle



Schmid & Dirren S.A.

Ameublements

1920 Martigny

Place de la Poste, tél. 026 / 2 27 06

faiss
 & fils

Etablissement
 horticole
FULLY

Tél. 026 / 6 23 16

Maitrise fédérale

Vue partielle d'une de nos serres

Porto et Xérès

SANDEMAN

partout
 et toujours



Agents généraux
 pour la Suisse
 Berger & Co. 3550 Langnau



Un piano c'est une affaire
 de confiance et s'achète
 chez

Hallenbärter
 & CIE.

SION

A votre service depuis 1907

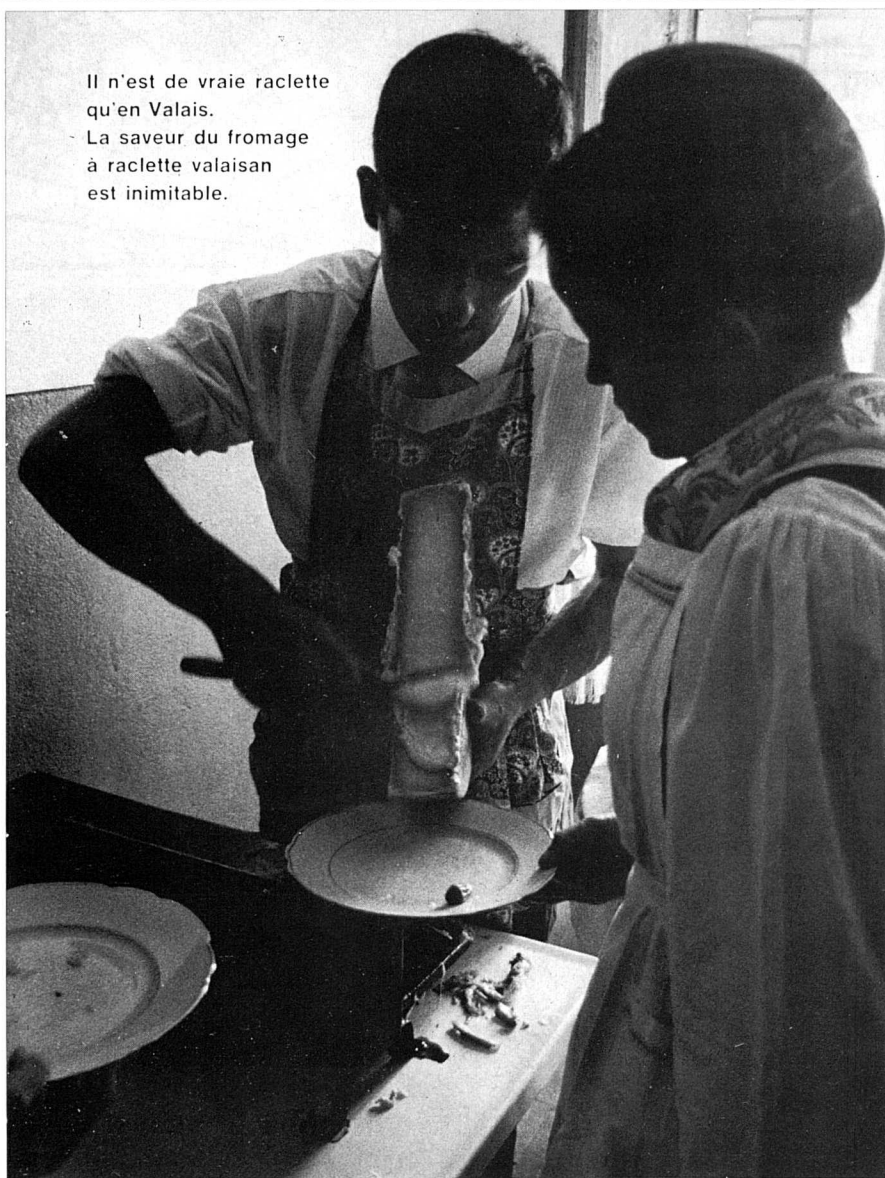


Grand choix :

vente, location-vente
 accordages
 réparations

Tél. 027 / 2 10 63

Il n'est de vraie raclette
qu'en Valais.
La saveur du fromage
à raclette valaisan
est inimitable.



Fédération laitière et agricole du Valais
Centrale d'achat des fromages valaisans, Sion

UNSERE KURORTE MELDEN

Region hinaus im weiteren Oberwallis Gedanken darüber machen, denn ein Schiessgewehr kommt selten allein, wir haben an den alten Flugplatz-Hypotheke schwer genug zu tragen, noch schwerer aber dürfte es sein, zwei Herren gleichzeitig zu dienen.

Automatischer Skilift im Test

In Zermatt wie in Davos-Parsenn wird zurzeit ein automatisiertes System getestet, das erstmals von dem Unterbächner Rafael Schnydrig entwickelt worden sein soll. Dieser konnte seine Erfindung allerdings nicht patentieren lassen, weil angeblich bereits in Österreich ein ähnliches System geschaffen worden sei. Mit seiner achtköpfigen Familie sieht sich der Oberwalliser ausserstande, einen Prozess zugunsten seiner Erfindung zu wagen. Das System, das auf Schwarzsee getestet wird, sieht einfach aus: In der Abfahrtsstation verlangsamt eine Art Bremse den Bügel. Nach einer gewissen Zeit wird dieser, auf Druck hin, freigegeben. Der Skifahrer kann ihn dann selber fassen und ohne Umschweife abfahren. Selbstredend kann durch dieses System auf den Skiliftstationen Personal eingespart werden, was heutzutage höchstwillkommen sein dürfte. Sollte man mit den Erfahrungen dieser doch eine kleine Revolution bedeutenden Anlage bis zum Frühjahr schlüssig werden, plant man jedenfalls in dem Matterhornndorf, einen Skilift nach dem anderen mit diesem System auszustatten. Der brave Unterbächner wird ihm nachtrauern, sieht er sich doch um die Früchte seiner Anstrengungen geprellt.

Fendant

« SOLEIL DU VALAIS »

Johannisberg

« GOUTTE D'OR »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

Dôle

« VALERIA »

Grand vin mousseux

« VAL STAR »

Hotel- & Bädergesellschaft LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL

6' HOTELS

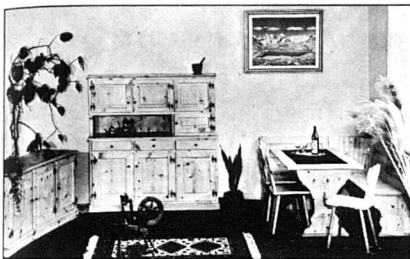
390 BETTEN

TEL. 027 / 6 44 44

WALLIS-SCHWEIZ

Dir. Ernest A. Reiber

HÖHE : 1411 METER



A. Melly

Ameublement
Atelier - Décoration
Sierre : 027 / 5 03 12
Vissoie : 027 / 6 83 32

Pour vos aménagements rustiques,
modernes:

Atelier de décoration, Sierre, r. de Sion 78



CONFORT MODERNE - 58 lits - Parc

C. Blanc-Morisod

Tél. 027 / 2 91 71

FOURNITURES POUR L'HOTELLERIE

- toutes machines de cuisine
- appareils pour bars

LAGOSTINA

batteries de cuisine en acier inox

machines à café



CAVADA TULLIO

Fournitures pour l'hôtellerie
Rue Marc-Morand 13 - Martigny
Tél. 026 / 2 37 80

Carillons valaisans

L'excellent ouvrage illustré de
M. Vernet, paru dans « Treize
Etoiles », est en vente au prix
de 6 fr. dans les librairies et
à l'imprimerie Pillet, Martigny.
Tirage limité.

En cas de **Bronchite**
Asthme
«dilatation des poumons»



la THERAPIE AEROSOL
avec le silico-inhalateur du
Dr Busch, est la méthode de
traitement efficace reconnue
médicalement. Demandez un
appareil à l'essai, gratuitement
pendant 10 jours et sans en-
gagement.

BON à adresser à
G. Billeter, appareils méd.
8006 Zürich

Weinbergstrasse 110, Tél. 01/28 22 12

Nom: _____

Rue: _____

No post. Localité: _____

Fendant Balavaud

Vin comme un fruit — Fendant fondant!

Clos de Balavaud — grand renom!

A l'amitié!... le vin fait signe

De nos gosiers ce vin est digne

(Le bon vin n'est jamais trop bon)

Que de soleils, que de soleils

Avant d'être au poing dans le verre

BALAVAUD: prodigieuse terre.

Avec le Domaine de Balavaud —
prodigieux et prestigieux
domaine d'un seul mas,
songez donc: 9 hectares —
les Fils Maye ont
la plus enviable
des recommandations.



Dôle Clos de Balavaud

Dôle de Balavaud

Grand vin de grand parchet

Quelle chose qu'un domaine

Pour la créature humaine

Il en fallut des bâtisseurs

Des mainteneurs

Des vignerons

Pour les murs et pour la vigne

C'est chose très digne

Que cette ronde de vivants

Qui ont passé comme le vent.

LES FILS
MAYE SA
PROPRIÉTAIRES
RIDDES
EN
VALAIS
SUISSE

BIBLIOTHECA VALLESIANA

1920 Martigny, avenue de la Gare 19

Etudes, témoignages et documents pour servir à l'histoire du Valais

Collection dirigée par André Donnet

*

VOLUMES PARUS

1. Edmond BILLE. *Jeunesse d'un peintre (1878-1902)*. Suivi de ses « Heures valaisannes ». Mémoires présentés par S. Corinna Bille.
Un vol. de 318 pages, illustré de 8 portraits par Edm. Bille. 1962. Fr. 25.—
2. Henri MICHELET. *L'inventeur Isaac de Rivaz (1752-1828). Ses recherches techniques et ses tentatives industrielles*.
Un vol. de 395 pages, illustré de 5 hors-texte et de 21 figures. 1965. Fr. 30.—
3. *Mémoires de Louis Robatel (1788-1877), officier valaisan au service d'Espagne, puis de France*. Publiés par André Donnet.
Un vol. de 296 pages, avec un portrait. 1966. Fr. 30.—
4. *Documents relatifs aux capucins de la province de Savoie en Valais (1603-1766)*. Publiés par Jean-Paul Hayoz et Félix Tisserand, ofm cap.
Un vol. de 182 pages, illustré de 16 planches. 1967. Fr. 25.—
5. Charles-Emmanuel de RIVAZ. *Mes Souvenirs de Paris (1810-1814)*. Publiés par Michel Salamin.
Un vol. de 342 pages, avec un portrait de l'auteur. 1967. Fr. 25.—
6. Paul SAUDAN et Norbert VIATTE. *Lettres - Textes inédits*. Précédés de « Témoignages ». Lettre-préface du cardinal Charles Journet.
Un vol. de 380 pages, illustré de 8 hors-texte. 1968. Fr. 30.—
7. Emile BIOLLAY. *Le Valais en 1813-1814 et sa politique d'indépendance. La libération et l'occupation d'un département réuni*.
8. 9. 10. André GUEX. *Le demi-siècle de Maurice Troillet. Essai sur l'aventure d'une génération 1913-1970*.
Trois vol. vendus ensemble (297, 336 et 250 pages. Frontispice). 1971. Fr. 88.—
11. Pierre DEVANTHEY. *La Révolution bas-valaisanne de 1790*.
Un vol. de 475 pages, avec huit hors-texte. 1972. Fr. 35.—
12. Anne TROILLET-BOVEN. *Souvenirs et propos sur Bagnes*.
1 vol. de 264 pages. 1973. Fr. 25.—
13. *Correspondance relative à l'adolescence de Maurice Troillet*. Cent cinquante-trois lettres (1889-1904) choisies, annotées et présentées par André Donnet.
1 vol. de 284 pages, illustré d'un hors-texte. 1973. Fr. 30.—



Paraît à Martigny le 20 de chaque mois

Editeur responsable : Georges Pillet, Martigny

Fondateur et président de la commission de rédaction :

M^e Edmond Gay

Rédacteur en chef : Félix Carruzzo

Secrétaire de rédaction : Amand Bochatay

Collaborateurs-photographes : Oswald Ruppen, René Ritler

Administration, impression, expédition :

Imprimerie Pillet S. A.,

avenue de la Gare 19, 1920 Martigny 1 / Suisse

Abonnements : Suisse Fr. 33.— ; étranger Fr. 38.—

le numéro Fr. 3.—

Chèques postaux 19 - 4320, Sion

Service des annonces :

Publicitas S. A., 1951 Sion, téléphone 027 / 3 71 11

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle, ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

24^e année, N° 3 Mars 1974

Sommaire

Sons de cloches

Unsere Kurorte melden

La paix

Chermignon-d'en-Bas : On l'a démolie

De la poésie

Pierre Loye ou le peintre ophtalmopolitique

Mots croisés

Potins valaisans

Community chores

Hôtellerie

Treize Etoiles-Schnuppen

Bridge

Lettre du Léman

Vermutungen

La légende de saint Théodule

Alleluia

Petite revue mensuelle du tourisme

Un mois en Valais

Le livre du mois

Chanson

Notre couverture : Jeune garçon d'Isérables

Photos Biner, Dhaussy, Ecole hôtelière, Gyger, Heiniger, Ritler, Ruppen, Thévoz, Thurme, Valpresse

La paix

L'essor du tourisme a accompagné la croissance économique générale. L'homme de la ville disposant de revenus plus élevés a pu s'offrir le luxe de quitter l'atmosphère empoisonnée de la cité pour se replonger une fois par année dans un milieu plus naturel. Les pays de soleil, les bords de mer, la montagne fournissent l'antidote aux divers poisons du surdéveloppement.

Mais l'homme est grégaire. La ville abhorrée se reconstitue à la montagne ou sur les plus beaux rivages. Les foules auxquelles on veut échapper se regroupent là où l'on recherchait la solitude. Il faut aller toujours plus loin, mais chaque île de l'océan a son hôtel. La cabane au Canada s'achète en mark, on parle patois valaisan dans les rues de Bangkok, les safaris pour les Américaines mûres désolent l'Afrique.

Il ne restera bientôt plus qu'une solution : s'assurer sur place une vie raisonnable, plus calme et plus humaine, conserver précieusement les éléments solides et vrais de son entourage, s'intéresser à son voisin pour trouver le calme de la paix plutôt que celui de l'impossible solitude.

J. Carru



Nouveliste

**et Feuille d'Avis
du Valais**

**le quotidien
valaisan**

atteint le

65 %

**des ménages
du
Valais romand**

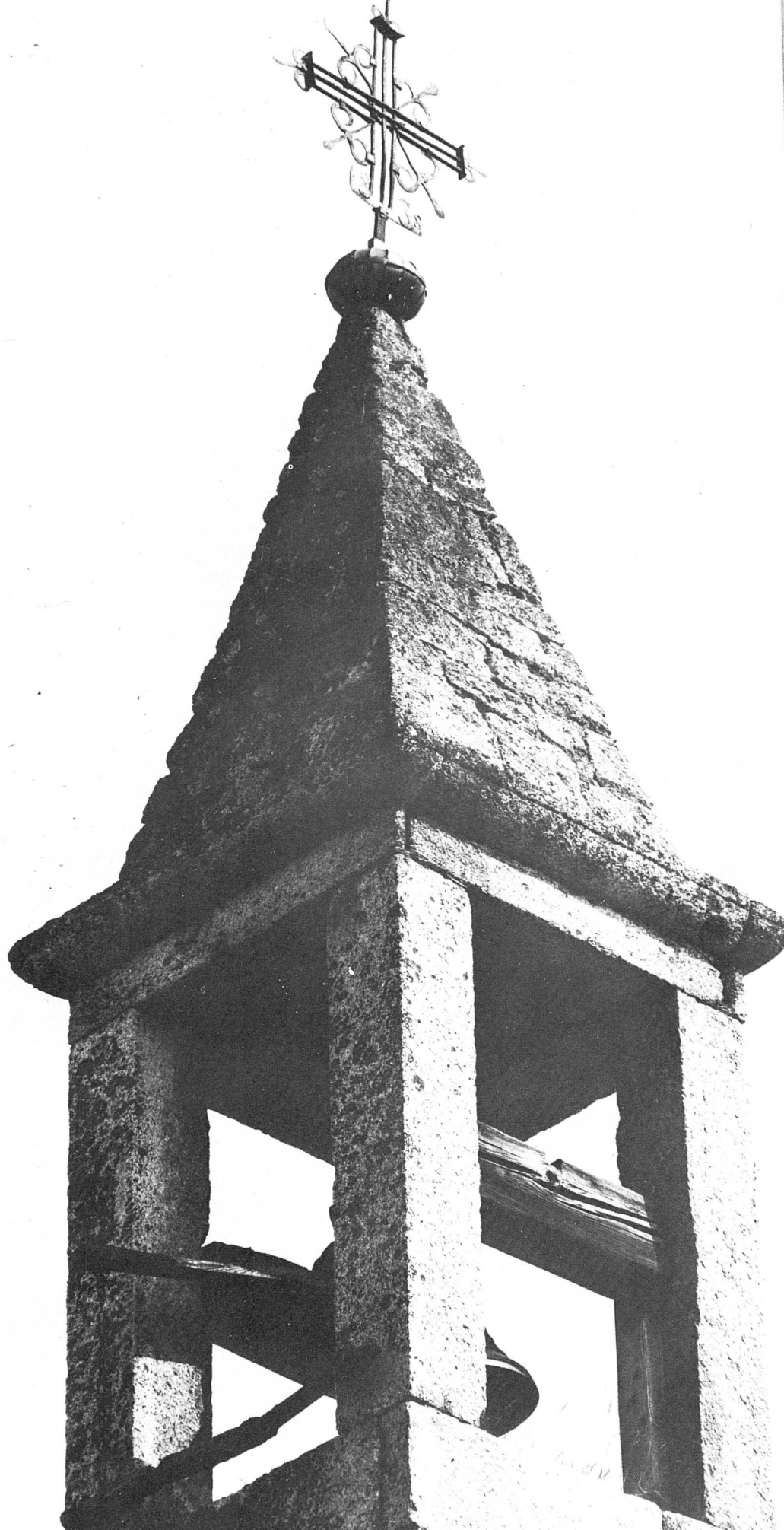
Tirage

32773 ex.

contrôle F. R. P. du 9. 3. 73

**à l'avant-garde
de la technique
offset-couleur**

**Chermignon-
d'en-Bas**



On l'a démolie

C'est un petit hameau bien de chez nous, aux vieilles maisons peu ou pas altérées par des éléments architecturaux étrangers, qui vient de perdre son âme : l'ancienne chapelle de Chermignon-d'en-Bas.

On l'a démolie apparemment sans joie ni amertume, peut-être au nom du progrès ou de la circulation ? Chermignon-d'en-Bas éventré n'est plus Chermignon-d'en-Bas.

Alors que la sauvegarde du patrimoine architectural, qui paraissait impossible et semblait n'être qu'un rêve d'esthètes, a pu s'accomplir ailleurs, ne serions-nous pas bien inspirés de tirer une fois profit de ces expériences plutôt que d'avilir nos villages en procédant à tant de destructions. Pour préparer « un avenir à notre passé », ne devrions-nous pas nous acharner à protéger tous les ensembles d'intérêt historique, artistique, scientifique et éducatif ? Ou faut-il que nous vilipendions encore, inutilement, ce qui parle à nos cœurs ? Ce sanctuaire de Cherminon faisait partie des nombreux monuments que l'art et l'histoire nous invitent à respecter. Situé en plein cœur du village, il fut érigé vers 1650 grâce à la générosité de la famille Nanchen qui céda, en 1804, tous ses droits à la communauté de l'endroit.

Dédié à saint André, c'était un joli édifice qui s'harmonisait heureusement avec les maisons qui l'entouraient. L'élément dominant était son clocher en pierre de taille qui se dressait au côté septentrional, surmonté d'un lanterneau sommé d'une croix en fer forgé portant la date 1838 ; date qui évoquait probablement quelque réfection ou restauration importante, peut-être l'érection du clocher qui paraît plus tardif que la chapelle.



On l'a démolie

La nef, sous un toit à deux pans couverts d'ardoises, était éclairée de chaque côté par deux fenêtres à arc bombé, surmontées d'un demi œil-de-bœuf. Le chevet du côté oriental, plus étroit que la nef, était formé d'une abside à cinq pans, dont le premier de chaque côté avait des baies analogues à celles de la nef.

La porte était placée au couchant. Plus récente, la sacristie rajoutée au chevet, du côté nord, avait été construite en 1898 aux frais de Jean-Chrysostome Rey.

A l'intérieur, sous un réseau d'arêtes, on distinguait dans la nef la présence de deux autels latéraux. Une grille basse très modeste marquait l'entrée du chœur dans laquelle se dressait le maître-autel en faux marbre. La toile de son retable, représentant saint André, était flanquée de quatre colonnes aux chapiteaux Renaissance.

Tel se présentait ce séduisant sanctuaire, brièvement décrit pour en conserver le souvenir.

Chermignon-d'en-Bas ne pouvait certes s'enorgueillir de posséder un monument digne d'attirer chaque année une foule de visiteurs, mais sa chapelle se rattachait indubitablement aux trésors les plus authentiques de notre patrimoine. Force nous est donc de déplorer sa disparition qui nous prive d'un élément important pour l'étude de nos monuments d'art et d'histoire.

Puisse le lent appauvrissement de toutes les beautés de ce canton cesser bientôt. N'est-ce pas là notre vœu le plus cher à tous ?

Jean-Marc Biner.



De la poésie

Les poètes sont malheureux. On ne les écoute pas, on ne les lit pas. Ils sont le cœur du monde, ils sentent le pouls souterrain de la vie, ils formulent l'incompréhensible, ils osent dire l'indicible et l'inexprimable. Parce qu'ils voient profond, jusqu'au magma où bouillonne le moi originel, ils utilisent un langage inhabituel contre lequel butte notre esprit arithmétique. On ne nous y prépare pas. L'école enseigne les mathématiques, pas la poésie. Pourtant, les forces vitales ne peuvent pas être étouffées et la poésie continuera à s'exprimer. Nous recevons régulièrement des poèmes, des plaquettes de vers. Chaque fois, nous savons qu'il y a derrière ces envois le désir de communiquer à d'autres une sorte de message d'angoisse. Ce monde si mécanique et nerveux à la fois fait peur à ceux qui n'ont pas perdu le contact avec les sources mêmes de notre terre et de notre être.

«Treize Etoiles» ose publier des poèmes. Ne tournez pas les pages. Ecoutez ces chants intérieurs. Vous vous retrouverez.

Félix Carruzzo.

L'eau difficile

*Toi que j'accompagnais dans les vergers de mirabelles,
Ma sœur, mon cellier de comètes,
Jardin de mandarines, de soleils, de bois peints !
J'ai tant dit ma pudeur sous l'azur
De mille remords
Que je me livre à ton extase,
Je caresse de sang cette dernière étoile
Ce geste est vain pour m'apporter la paix.*

*Voilà que je viens pour te dire l'eau verte
Et te conduire aux rives et au lit
Des grandes mers criblées de silence et de givre,
Et que je reviendrai dans l'assemblée des vagues
Proclamer ce destin dont nous fûmes partage :
Le fleuve en son exil, ta chair émaillée d'or
Pour des rites obscurs de prêtres et de rois,
Et mon regard brûlé par l'ombre du jour blanc.*

*Pierre-Marie Michel.
« L'heure médiane ».*

Valais

*Nu-pieds dans l'aube à l'herbe drue
Tu sens en toi monter la terre
Tu es l'arbre comblé de sève
Unissant la cime aux racines.*

*Tu es l'humble sommet,
La face renversée,
Qui trempe son reflet
Dans la tranquillité.*

*Plus tendres que la neige
Qui nargue le soleil,
Tes yeux d'étang brouillé
Piègent l'éternité.*

L'arole

*Racines désorientées,
De profondeurs affamées ;*

*Pensées pures, éprouvées
Dans la rocaille du bruit.*

*Entre la combe et les cimes
Racines pour s'élever,*

*A la source des tempêtes
S'abreuver de vérité.*

Robert-Lucien Geeraert.

« Le Huguenot brûlé ».

Les amants (Extraits)

I

*Ne compte plus les raisons
Tu n'en trouveras que trop
Et les apories foisonnent
Comme des feux follets sur la neige*

*Tu as veillé en anachorète
Sur les terres sèches de ton désert
Et des chameaux t'ont parlé
De leur mort sous le soleil*

*Me laisseras-tu dire
Les pays lointains d'un trop
Me laisseras-tu taire
Les espaces d'un connu transparent
Me laisseras-tu voir
Les bâtisses de topaze
Et entendre
Les psaumes galactiques*

*Aucune archéologie
N'ajoutera de valeur
A ce qui est maintenant*

*Avant que les lumières ne s'éteignent
Je reviendrai dans ton pays
Et sous une lune dichotome
Hephaistos nous transmettra
Les secrets de la flamme*

IV

*Si tu longuais la mer
Je serais ton zénith*

*Si tu suivais des pentes
Je serais ton nadir*

*Et d'un bloc de granit
Je ferai un menhir*

*J'attendrai là dans mes brumes
Le temps où tu viendras
Là où il n'y a point de mer
Ni de pentes inclinées
Mais un espace de terre
Pour les arbres déracinés*

C.-F. Tayana.

PIERRE LOYE

ou le peintre
ophtalmopolyque

Ce qui m'a toujours surpris, amusé et parfois agacé, c'est le langage tarabiscoté, ampoulé, ronflant et prétentieux des critiques d'art. Dans un jargon pseudo-scientifique qui, de plus en plus, emprunte ses images et ses termes à l'argot ahurissant des psychologues et des sociologues, de joyeux compères se torturent les méninges pour dire de façon embrouillée des choses simples.

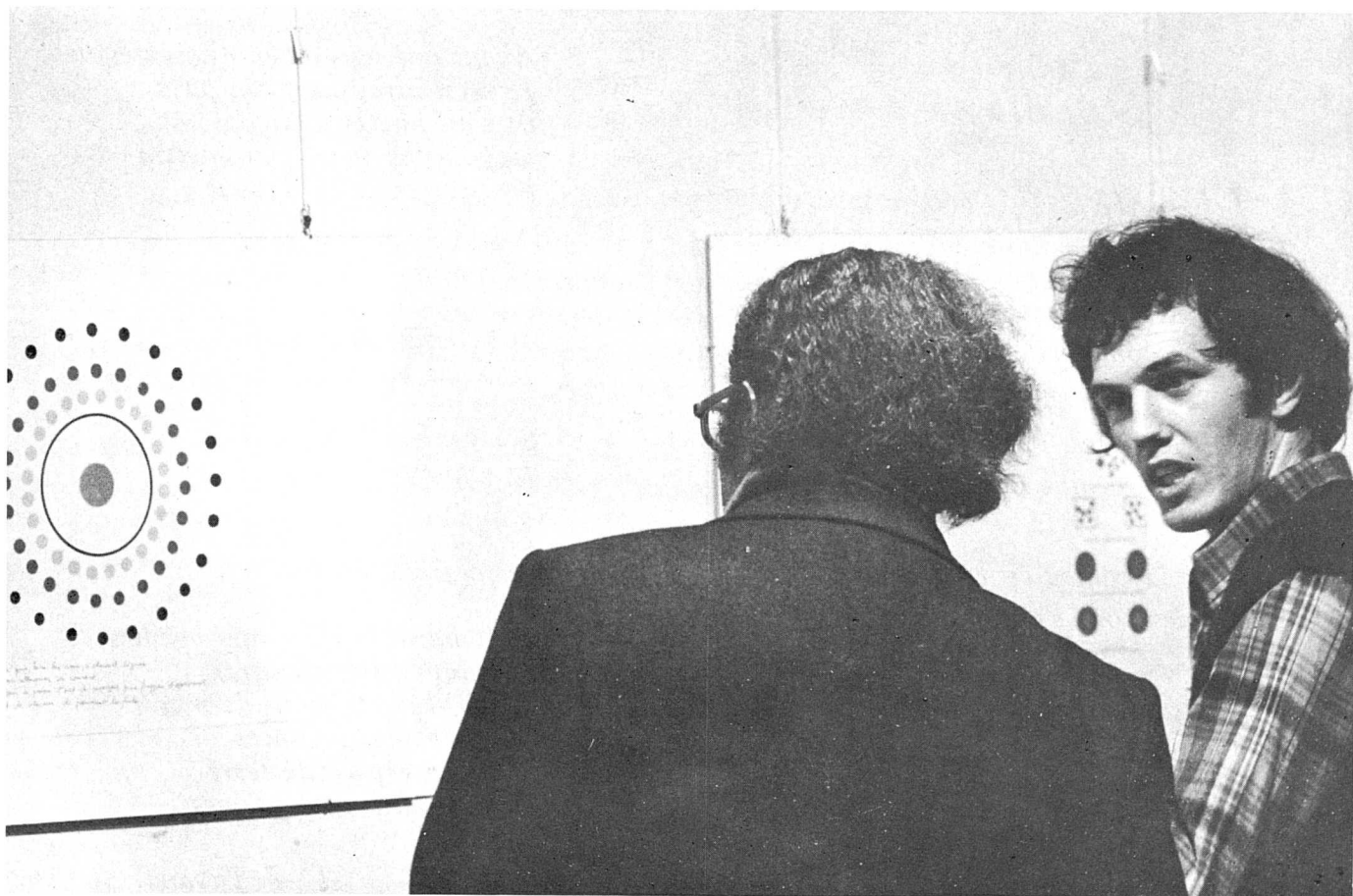
Je m'en voudrais donc d'entrer dans leur ronde et je me contenterai de les saluer au passage de ce terme, approprié et bizarre, qui définit bien, quant à moi, la vision particulière de Pierre Loyer. Ce peintre est vraiment ophtalmopolyque et voici pourquoi et comment.

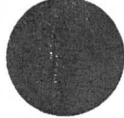
Quand, il y a quelques années, la ville de Sion lui attribua son prix, il fut bien spécifié qu'il s'agissait plus d'un encouragement à cultiver des dons reconnus que d'une consécration d'un art déjà achevé.

Pierre Loyer ne nous a pas déçus.

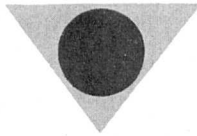
Loin de se cantonner dans l'exploitation d'un filon, il a changé du tout au tout. L'exposition de la Grange-à-l'Evêque nous révèle un artiste consciencieux, curieux de toutes les techni-

L'artiste en compagnie du rédacteur en chef (de dos)

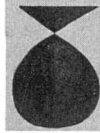




Je n'ai envie que de t'aimer



Un orage emplît la vallée



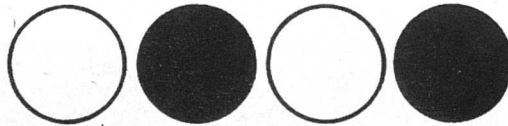
Un poisson la rivière



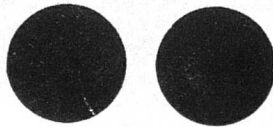
Je t'ai faite à la taille de ma solitude



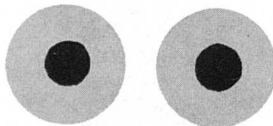
Le monde entier pour se cacher



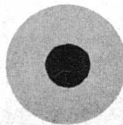
Des jours des nuits pour se comprendre



Pour ne plus rien voir dans tes yeux



Que ce que je pense de toi



Et d'un monde à ton image



Et des jours et des nuits réglés par tes paupières.

ques, soucieux d'expérimenter tous les modes d'expression que l'art peut offrir. Mieux, il en invente d'autres.

C'est ainsi que ce peintre se fait sculpteur et même simple artisan pour chanter sa vision du monde en des formes neuves ou insolites qu'il ne cherche ni à expliquer ni à justifier mais qu'il nous offre avec simplicité, nous laissant à notre surprise et à notre méditation.

Pierre Loye, pour autant que je le connaisse, me fait l'effet d'un garçon avide de connaître, ardent à vivre, heureux de communiquer ses étonnements et ses découvertes. Plus heureux encore de nous proposer ses rêveries dans d'originales interprétations de poèmes d'Eluard, de curieuses illustrations de la « Divine Comédie » et dans cet ouvrage unique des « Psaumes ».

C'est, à mes yeux, la démarche la plus féconde de l'évolution dont il nous propose les fruits.

« Est-ce encore de la peinture ? », demanderont les puristes. Qu'importe ! C'est certainement de l'art, et du plus original parce qu'il est issu d'une méditation sur la beauté et d'un besoin vrai de l'exprimer dans la joie ineffable de créer.

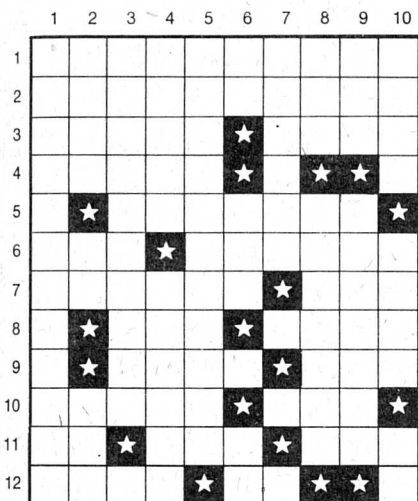
Maurice Deléglise.

Photos Oswald Ruppen



M CROISÉS S

par Raphy Rappaz



50

Horizontalement

1. Cette voie aboutit à Brigue. 2. Valaisanne à chapeau plat. 3. Début. - Naît au Tyrol. 4. Non loin de Pontaise. 5. Blagues. 6. Il est moins beau qu'autrefois. - Il n'y a bientôt plus de Valaisans capables de le faire. 7. Jeu en vogue tout particulièrement à Sion. - Il y en avait plus d'une jadis dans la plaine du Rhône. 8. Prénom féminin. - Espèce d'algue. 9. Dieu de la mythologie scandinave. - Etais naguère à l'honneur en France. 10. Bateau ou avion affecté à une ligne régulière. - Presque rien. 11. Fin d'infinif. - Il n'y en a pas en Valais. - Aiguille hérensarde. 12. Repas très apprécié en Valais. - Bout de temps.

Verticalement

1. Au-dessus de Bruson. 2. Qui a la forme d'un œuf. - Dans l'eau. - Se rendra. 3. La restauration de ce château valaisan est à peine embryonnaire. 4. Ville et comté d'Irlande. - Enflure. 5. Etat souhaitable pour un homme surtout. 6. En honneur. - Pourrait aussi servir aux safaris valaisans. - N'éclaire pas le Valais. 7. Nom de famille du district de Loèche. 8. Elles sont restées sur l'estomac d'Esai. - Au-dessus de Grône. 9. Sigle d'une république européenne. - Evêque d'Octodure à qui saint Eucher, évêque de Lyon, adressa sa célèbre « Passion des martyrs d'Agaune ». 10. Administrateur. - Parvenues. - Collombin en est un.



POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

Un chanoine de l'Abbaye de Saint-Maurice dont l'enseignement donna un lustre particulier au collège dirigé par cette maison et qui, sur le plan culturel, visait haut, suivait avec une certaine inquiétude notre engouement pour le Tour de France. Il y a de cela quarante ans. « Je ne pense pas, nous disait-il que l'honneur d'un pays dépende des jarrets d'une demi-douzaine de cyclistes. »

Cette remarque est restée gravée dans ma mémoire et en cette fin de saison du ski, qui a certainement fait perdre au monde des milliards d'heures de travail ou de réflexion, ou même d'occasions de faire du sport, il me paraît bon de la méditer à nouveau. Cela nous consolera des victoires manquées et nous fera apprécier à leur aune celles qui furent acquises.

Vois-tu, mon cher, ce qui conduit avec le plus de sérénité au soir de la vie, c'est tout de même un certain sens de la mesure et de la relativité des choses !

Et pendant qu'il y eut ces skieurs ici, ces hockeyeurs là, et ces autres vedettes ailleurs, il y eut aussi l'héroïsme de pas mal de besogneux qui se manifesta un peu partout et ces gens soucieux de culture qui organisèrent avec des succès relatifs, hélas ! des manifestations qui demandent, pour être appréciées, une certaine articulation des méninges.

Donc amen sur cette saison de sports d'hiver. Une autre va suivre et d'autres jarrets défendront la croix blanche sur fond rouge ou nos treize étoiles !

Rabottons-nous sur une autre attraction : cette réunion de la Chambre de l'agriculture où mon voisin, tout en me faisant remarquer que j'avais les mains bien blanches pour y assister, observait que la plupart des participants étaient dans le même cas.

Et puis ma foi, il y avait aussi la moyenne d'âge. Les jeunes vont vers le tertiaire, me dit-on. Mais il y a aussi un tertiaire dans l'agriculture.

Il est constitué par ceux qui, en cols blancs, conseillent aux autres de ne pas faire comme eux et de rester attachés à ces nobles occupations qui font transpirer.

C'est comme tous ces universitaires, haut placés dans la hiérarchie, qui recommandaient le retour aux travaux manuels.

A cette réunion, on apprit pas mal de choses : par exemple ce calcul selon lequel la sommelière qui sert un litre de fendant dans un café valaisan gagne, pour service rendu, l'équivalent de trois litres de lait... et sans avoir été obligée d'acheter le pré et la vache.

Et aussi des considérations sur certains subventionnements qui faisaient penser à cette remarque d'un homme d'Etat français qui, recevant des paysans, leur disait : « Au fond quelle est la culture qui vous rapporterait le plus en y renonçant ? »

Puis l'on passa à la Sous-station fédérale d'essais agricoles où là un loustic fit remarquer que si l'on semait du gazon autour des bâtiments administratifs c'était pour qu'on n'entende pas tomber l'argent quand on le jette par les fenêtres.

Au vu des explications fournies, on finit par comprendre que l'objectif principal de ces établissements était de trouver, à l'usage des agriculteurs jusqu'où on fait de l'agriculture avec de l'argent et à partir de quand on peut commencer à faire de l'argent avec l'agriculture. L'important est que ce soit fait avec sérieux.

Dans certaines stations valaisannes, on s'amuse aux mêmes plaisanteries en remplaçant agriculture par tourisme.

Cela n'enlève en rien à certains zéloteurs le goût de caresser de chimériques projets et rien n'est plus réconfortant que de s'entretenir avec certains rêveurs de ce pays qui vous réalisent en pensée des « complexes » mirifiques sous le regard sourcilieux et vigilant des banquiers et avec l'admiration des Valaisans de vieille souche qui savent se tenir avec prudence au bord des précipices.

Ceci dit, je te signale l'apparition des premières fleurettes en ce 24 février. Nous avons eu un hiver à la mesure du mazout dont nous disposons. Tant mieux.

Bien à toi.

Community chores



Farmers say that if there is thundering and lightening in December or January, there will be frost and snow when the trees should be blooming. So, after this abnormal winter with two thunderstorms, March may not be a very propitious time for « vignolage » in the Valais. Vignolage is the first work in the vineyards — hoeing the caked earth, carrying back up to the top of the vineyard the earth that has slid down during the winter and putting manure around the foot of the vines.

In vineyards which belong to a community, all the citizens have to help with this work. Some of these community-owned vineyards are far away from the village to which they belong, as for example those of the high Val d'Anniviers which are situated on the opposite side of the Rhone Valley on the slopes above Sierre. The people of Törbel in the valley leading to Zermatt, reach theirs on the sunny slopes of Zeneggen in a brisk walk of an hour and a half. When the time has come, the « governor », a man elected by the community to direct the work, announces after Sunday mass outside the church the day when all the male citizens between the age of sixteen and sixty five must go to the vineyard for the big annual chore of spring cleaning, a task for which they are not paid. Those who cannot go, must either pay to the community a fixed amount considered a day's salary, or compensate for their absence with work later in the season.

On the way to the vineyards, mules used to carry sacks of dry manure, of which each man had to give a hundred kilos, excepting those who lent their mules. Other mules carried barrels of wine, for in the sunny vineyards the workers get very thirsty. Now, the people ride down to the vineyards in their own cars or a postal motor coach, and tools, wine and manure are carried down by jeep or truck.

The « governor » assigns to each man his place and job and places an old man near the wine barrels at the top of the vineyard where he has to fill the wooden goblets of the workers who reach the top of the row. But before the work starts, either the priest of their parish, or in his absence, the oldest man says a prayer. And then, the musicians who came along and who are also stationed at the top of the vineyard, begin to play their drums and fifes. They earn their share of community wine by making music to encourage the others in their work.

The wine grown in the community vineyards is kept in the cellar of the town hall to which two chosen men each have a key for one of two locks requiring the presence of both to open the cellar. The wine is served to the members of the community at special occasions either in the hall of the community council, or after mass outside the church on Easter, Easter Monday, or on some other church holiday. The young, when coming of age at twenty, are received into the community, but have to give a pewter wine pitcher which is kept in the town hall together with a carved wooden goblet belonging to each member.

As long as the villages were isolated and therefore self-sufficient, many other chores had to be done in common by the citizens. For example, after the thaw, they had to work together to clear footpaths and mule trails, weed the alpine pastures where their cattle spent the summer in the care of a few herdsmen, and also repair the « bisses » — open air water canalizations. Other chores, such as carrying beams and planks were done in common at the request of a citizen building a house. The only reward he had to give them was a meal somewhat richer than their ordinary fare which was very frugal in those times. Now, trucks are used to carry heavy loads, and men have to do this hard work only in otherwise inaccessible places.

But in the past forty years, since industries have opened in the Valais and the mountain farmers have become what is called farmer-factory workers, many of these old customs are fast disappearing. The men who work in factories, keep just enough land to feed a cow or some goats and to plant vegetables for their family. Most of this work is done by the women and children. So, the only communal chores which survive are those in some communal vineyards or pastures, and often the man prefers to pay for his share of the work rather than losing an actual day's salary.

Another reason for the disappearance of these old customs is that now outsiders come to live in the villages. Although they may be Swiss citizens or even of the Canton Valais, they have no rights in the communal properties and are therefore not obliged to help with the chores. But they are also deprived of the wine served free to the citizens.

Some people may sniff at this old folklore and have no regrets. But the fact is that in the isolated communities the people were more helpful to each other, whereas nowadays the slightest service rendered has to be paid for. Women used to take care of the sick neighbours and mind their children. Now, the sick are sent to the hospital and a paid household helper has to be engaged. It seems that with money more easily earned, people are getting selfish and lose the community spirit.

Lee Engster



Hôtellerie





L'HOTEL

Réception / Conciergerie

Métiers : Chef de réception
Concierge
Secrétaire
Téléphoniste
Portier de nuit
Chasseur
Chauffeur

Comptabilité / Contrôle

L'administration d'un hôtel offre d'intéressantes possibilités de travail à du personnel de formation commerciale

Etages

Métiers : Gouvernante d'étage
Portier de jour
Femme de chambre
Garçon d'étage

Lingerie

Métiers : Gouvernante de lingerie
Laveur ou laveuse
Repasseuse
Stoppeuse
Lingère

Installations de sport

On trouve dans de nombreux hôtels des installations de sport et de fitness à disposition des hôtes, par exemple : piscine, sauna, tennis, minigolf, etc.

Métiers : Maître nageur
Maître de gymnastique
Masseur, etc.





ET SES MÉTIERS

Bar

Métiers : Barman
Barmaid
Commis de bar

Economat

Métiers : Gouvernante d'économat
Caviste

Salle à manger

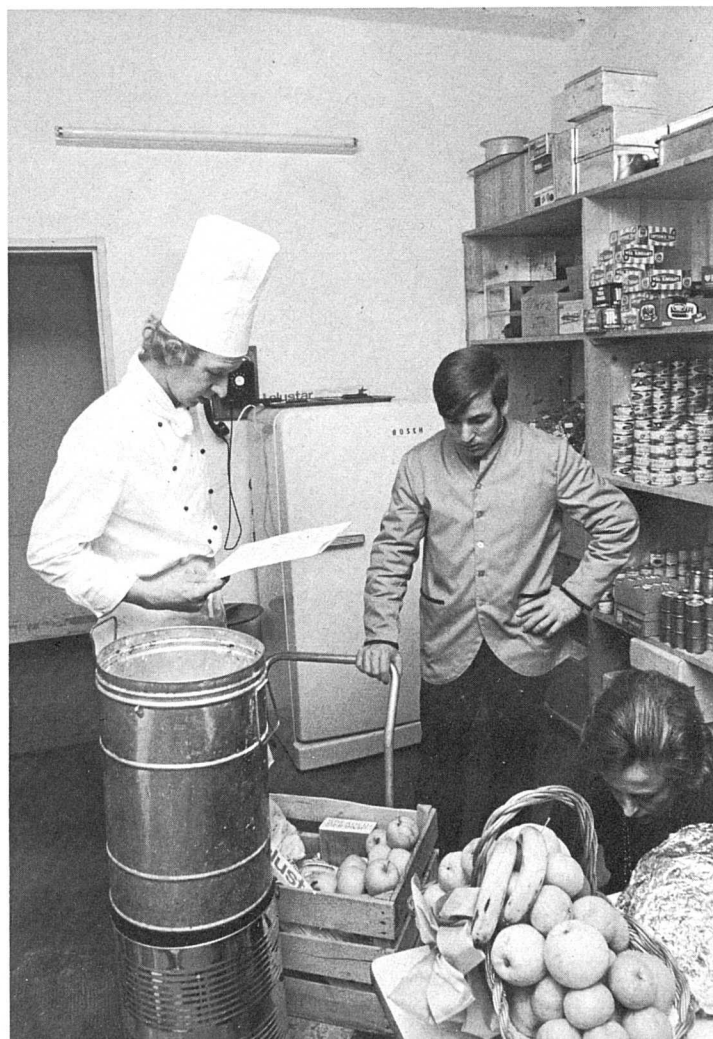
Métiers : Maître d'hôtel
Chef de rang
Fille de salle
Sommelier
Sommelière

Office / Buffet

Métiers : Gouvernante d'office
Dame de buffet
Fille de buffet
Garçon et fille d'office

Cuisine

Métiers : Chef de cuisine
Saucier
Entremettier
Garde-manger
Pâtissier
Régimier
Commis
Garçon de cuisine
Fille de cuisine
Casserolier





SERVIR



— Tu m'énerves à la fin du compte ! On dirait que tu t'acharnes à gâcher les vacances. Ma parole ! tu le fais exprès. C'était le même coup déjà l'an passé à Cannes. Mais réfléchis donc où tu as bien pu flanquer ce trousseau de clés.

Monsieur et Madame étaient à table, la trentaine resplendissante. Cela se passait dans un hôtel de Crans. Le maître d'hôtel allait prendre la commande, le crayon pointé sur son calepin. On hésitait entre la quiche lorraine et la côte de porc sautée aux olives lorsque soudain l'orage éclata.

Pendant ce temps j'observai le garçon. J'étais là pour ça. Sublime. Il fut sublime. Il envoya malicieusement un coup d'œil à Madame comme pour partager son infortune pendant que son mari, la fourchette agressive, la fusillait du regard.

Il fit semblant d'être appelé à une autre table pour ne point jouer à l'intrus dans cette scène de ménage qui éclatait en plein restaurant et trouva moyen encore en se retirant discrètement de gratifier Monsieur d'un hochement de tête qui lui donnait un air complice tout en tempérant sa colère.

Quelques secondes plus tard, lorsqu'il vit de derrière un pilier que la tempête s'était apaisée, le maître d'hôtel s'approcha, s'excusa du retard « dû à un client moins accommodant que vous » et prit la commande en souriant.

— Cocktail de pamplemousse et paupiettes de veau lança la table dans l'attente retrouvée.

Servir ! Que ce soit à table, en chambre, au bureau de réception, au téléphone ou en cuisine, cela suppose d'abord une bonne dose de psychologie. « Treize Etoiles » a séjourné deux jours sur le Haut-Plateau pour apprendre à mieux connaître quelques-uns des chefs de file de l'hôtellerie valaisanne et plus encore leur personnel.

Qu'on nous laisse remercier tout d'abord ici ces hôteliers qui non seulement nous firent part de leurs réflexions, mais nous laissèrent carte blanche pour

SERVIR



courir du maître d'hôtel à la gouvernante, risquer de gâter la sauce du chef à l'heure du coup de feu, distribuer le courrier avec le portier, inviter la gouvernante pour le café, plier les draps avec la lingère et écouter encore les confidences de la barmaid après 2 heures du matin !

Une première donnée nous a surpris : la gamme du personnel nécessaire pour qu'un hôtel tourne. Un employé pour deux clients, c'est là une moyenne valable pour bien des établissements de classe. Il existe cependant en Valais d'excellents hôtels pour clientèle moins fortunée tournant avec une vingtaine d'employés pour une centaine d'hôtes. On compte en général deux hommes pour une femme parmi les employés de l'hôtellerie de classe. Ce personnel va du maître d'hôtel au dernier des plongeurs en passant par le chef de réception, le chef de cuisine, le chef de rang dans le service de table, la gouvernante d'économat, la gouvernante d'étage, l'équipe des cuisiniers bien sûr, les portiers, les liftiers, les barmen, les casseroiliers, les commis de rang ou garçons, des téléphonistes, la lingère et bien entendu le concierge, véritable plaque tournante de l'hôtellerie traditionnelle et dont l'avenir est menacé par les structures nouvelles.

Qu'ils aient nom Alphonse Bonvin, Corrado Redolfi, Gilberte Günter, Roberto Esposito ou Dominique Sordet, tout le personnel rencontré au long de cette enquête nous a étonné par son amour du métier et la pleine satisfaction qu'il lui procure.

— Bien des Suisses ont cru que c'était dégradant de servir. Certains ont lâché l'hôtellerie et s'ennuient à mourir, nous dit un hôtelier.

Erreur en effet. Le métier est passionnant quand on l'aime ! Il est varié à



SERVIR

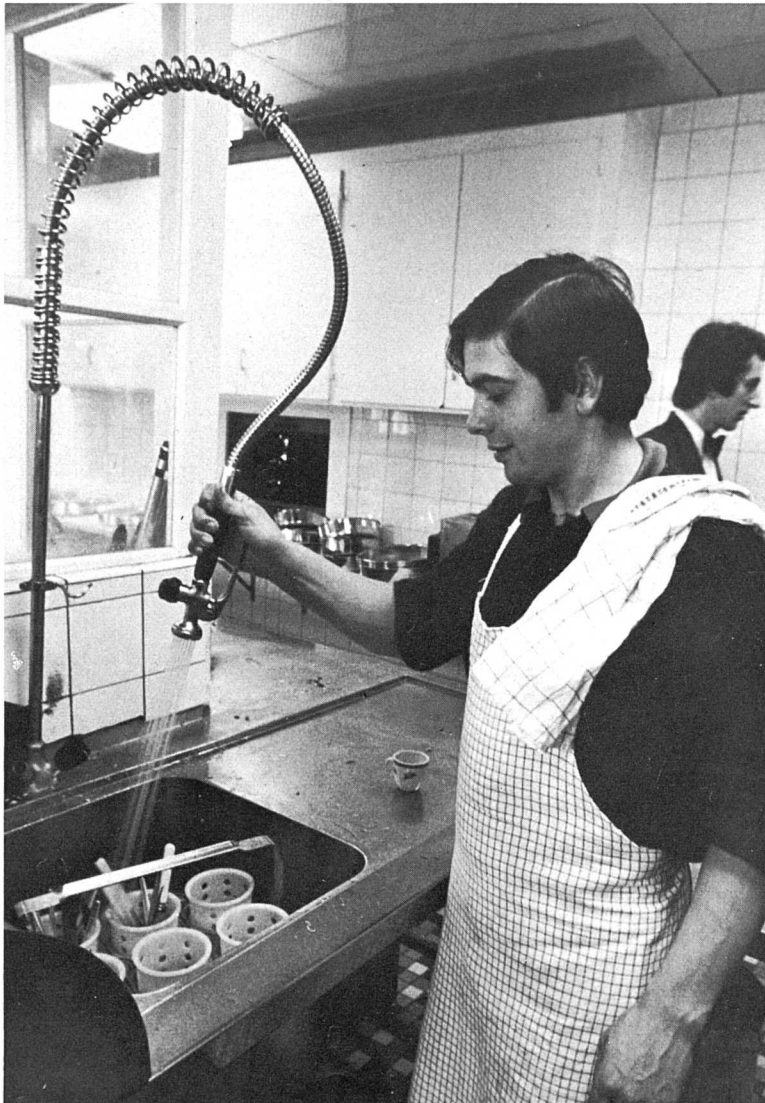
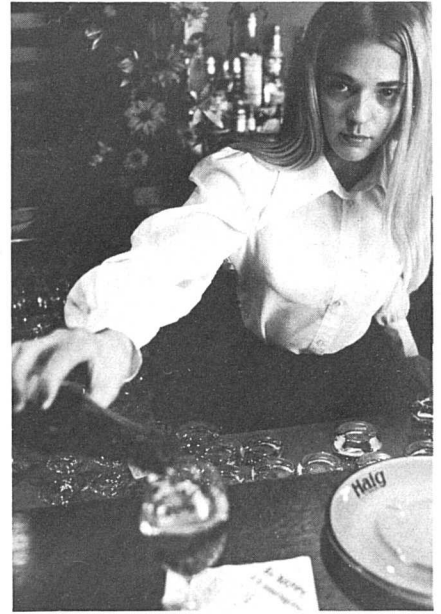
souhait, fait appel à beaucoup d'initiative et de psychologie, vous met chaque jour en contact avec des gens intéressants que l'on aurait jamais l'occasion de rencontrer. Il permet au jeune intelligent et travailleur de gravir tous les échelons et d'occuper un jour une place de choix.

— J'ai côtoyé en Amérique les Kennedy. Je bois ce soir le café avec André Chamson. J'attends un téléphone de Hong-kong. Mon personnel lui-même partage cette ambiance extraordinaire, enchaîne notre interlocuteur. Peu de métiers m'auraient offert pareille satisfaction.

Il y a des ombres bien sûr dans l'hôtellerie d'aujourd'hui et il ne faut pas les masquer. Il y a les horaires endiablés de l'époque des fêtes où l'on arrive à ses dix-huit heures par jour ; il y a les postes de l'arrière, ceux des sans-grade où l'on s'enlise parfois ; il y a cette humeur égale qu'il faut conserver face au client souvent rouspéteur et ingrat ; il y a cette mutation enfin que subit actuellement l'hôtellerie suisse.

Etre servi, cela devient aujourd'hui un luxe. Dans dix ans, nous assure-t-on, le 10 % seulement des établissements feront encore de l'hôtellerie traditionnelle c'est-à-dire serviront réellement encore les clients. Le service meurt un peu partout. La plupart des magasins l'ont abandonné. Les maîtresses de maison ne trouvent plus de bonnes. Ce sont des machines qui vous cirent les bottes et distribuent vos tickets. Le client pourtant aime être servi une fois l'an et est prêt à tous les sacrifices pour se payer ce luxe. C'est un atout important pour notre hôtellerie qui doit s'efforcer de le conserver et de le faire valoir.

Pascal Thurre.





La brigade

Tout hôtel ou restaurant de grande ou moyenne dimension occupe un certain nombre de cuisiniers qui constituent la brigade de cuisine. Elle comprend les spécialistes suivants :

L'entremettier prépare les potages, légumes, plats aux œufs, farineux, pommes de terre, pâtes alimentaires et cuisine diététique.

Le garde-manger apprête la viande crue, la volaille, le poisson ; il est responsable également des plats froids.

Le rôtiériste s'occupe des mets rôtis : viandes, gibier, volailles, poissons. La friture est également son domaine.

Le saucier est préposé aux sauces et à la cuisson des viandes et des poissons en sauce.

Le pâtissier fournit les desserts.

Le restaurateur prépare les mets à la carte dans les grandes cuisines où tous ses collègues sont absorbés par la cuisson des menus.

Le chef de cuisine commande la brigade et assume la responsabilité de toute la cuisine.

Cuisinier

Durée de l'apprentissage :
3 ans, légalement réglementé

Conditions d'admission :
avoir 15 ans révolus
avoir accompli la scolarité obligatoire
avoir les aptitudes physiques

Formes d'apprentissage :
1. Apprentissage dans une entreprise annuelle (ouverte toute l'année), complété par la fréquentation des cours professionnels
2. Apprentissage dans un établissement saisonnier, complété par la fréquentation des cours professionnels intercantonaux (3 x 7 semaines)

Certificat :
Certificat fédéral de capacité comme cuisinier qualifié

Possibilités d'avancement :
Chef de cuisine, chef d'exploitation

Possibilités de perfectionnement :
Cours supérieurs pour chefs de cuisine (certificat fédéral de capacité de chef de cuisine diplômé)



Cuisinière

Durée de l'apprentissage :
1 an et demi, légalement réglementé

Conditions d'admission :
début de l'apprentissage au cours de l'année pendant laquelle l'âge de 17 ans sera atteint
avoir accompli la scolarité obligatoire
avoir les aptitudes physiques

Formes d'apprentissage :
1. Apprentissage dans une entreprise annuelle (ouverte toute l'année) complété par la fréquentation des cours professionnels
2. Apprentissage dans un établissement saisonnier, complété par la fréquentation du cours professionnel intercantonal (8 semaines)

Certificat :
Certificat fédéral de capacité de cuisinière qualifiée

Possibilités d'avancement :
Cuisinière en chef, chef d'exploitation

Possibilités de perfectionnement :
Cuisinière diététique

Cuisinière diététique

(apprentissage complémentaire)

Conditions d'admission :
avoir achevé l'apprentissage de cuisinière

Durée de l'apprentissage :
1 an

Certificat :
Certificat fédéral de capacité de cuisinière diététique qualifiée

Formes d'apprentissage :
Apprentissage dans un établissement faisant de la cuisine diététique

Les professions du service

Le sommelier est l'agent de liaison entre le consommateur (client) et le fournisseur (cafetier, restaurateur, hôtelier). C'est en grande partie sur son service qu'est jugé un établissement ; son rôle est donc très important.

Le sommelier doit savoir préparer la table de distribution, dresser le couvert, débarrasser. Il doit connaître la composition, la durée de cuisson, l'origine, les caractéristiques des mets, la manière de les découper, les soins à donner aux boissons alcooliques et non alcooliques ainsi que la façon de les servir.

Durant son apprentissage, il apprend également le travail de buffet, la décoration des salles de fêtes, la préparation des dîners, genres de plateaux pour le service en chambre, la préparation de cocktails de mets tels que salades et hors-d'œuvres, le flambage et le tranchage. Il peut également acquérir des notions de cuisine et de cave (tirer le vin, rincer les bouteilles, boucher et étiqueter, traiter et conserver les vins).

Sommelier, sommelière

Durée de l'apprentissage :

2 ans,
apprentissage légalement réglementé

Conditions d'admission :

avoir 16 ans révolus
avoir accompli la scolarité obligatoire
avoir les aptitudes physiques

Formes d'apprentissage :

1. Apprentissage dans une entreprise annuelle (ouverte toute l'année), complété par la fréquentation des cours professionnels
2. Apprentissage dans un établissement saisonnier, complété par la fréquentation d'un hôtel-école (au total 20 semaines, réparties sur 4 cours)

Certificat :

Certificat fédéral de capacité

Possibilités d'avancement :

Sommelière : Première fille de salle, chef de service, barmaid, chef d'exploitation

Sommelier : Chef de service, maître d'hôtel, barman, chef d'exploitation

Possibilités de perfectionnement :

Cours de flambage, de découpage et de bar



Les professions en économie ménagère

Gouvernante d'office : Son rôle est de veiller à ce que les mets venant de la cuisine soient dans l'ordre correct, bien présentés et munis des services nécessaires. Elle doit également assurer le contrôle des stocks, de la vaisselle, des couverts, des nappes et services, etc.

Gouvernante d'étage : C'est elle qui surveille le service des chambres de tout un étage.

Gouvernante de lingerie : Elle est responsable de l'entretien et du contrôle de tous les linges, draps, vêtements de travail, etc.

Gouvernante d'économat : Son travail est également un travail de contrôle et de magasinier mais pour tout ce qui concerne les denrées alimentaires et les produits de nettoyage et de lavage.

Economie ménagère

Employée d'hôtel spécialisée et assistante d'hôtel spécialisée en économie ménagère (buffet, office, passe, cuisine à café, service des étages, buanderie, économat, lingerie, service, soins et arrangements des fleurs)

Durée de la formation :

1 année de formation pour les employées d'hôtel spécialisées et 1 année de perfectionnement pour les assistantes d'hôtel spécialisées (total 2 ans)

1 année de perfectionnement supplémentaire pour les assistantes de direction (total 3 ans)

Conditions d'admission :

avoir 16 ans révolus
avoir accompli la scolarité obligatoire
avoir les aptitudes physiques

Forme d'apprentissage :

Enseignement dans un hôtel-école de la Société suisse des hôteliers (10 semaines par an, réparties sur un cours de printemps et un cours d'automne), suivies de stages pratiques dans des établissements annuels ou saisonniers

Certificat :

Certificat de capacité de la Société suisse des hôteliers d'employée d'hôtel spécialisée SSH, secteur économie ménagère après la première année de formation, et d'assistante d'hôtel spécialisée SSH, secteur économie ménagère après la deuxième année de formation

Possibilités d'avancement :

Gouvernante, assistante de direction, chef d'exploitation



Assistante de direction

Au cours d'un programme spécial de deux ans, l'Ecole hôtelière de Lausanne forme des jeunes filles dans le secteur économie ménagère et administration pour qu'elles deviennent assistantes de direction. Celles-ci sont alors capables de remplir les fonctions de main droite de la direction et de l'assister dans l'accomplissement de diverses activités intéressantes

Programme :

1^{re} année : Cours de gouvernantes

5 mois d'études, suivis de

5 mois de stage pratique

2^e année : cours de secrétariat

5 mois d'études, suivis de

5 mois de stage pratique

Début des cours mi-avril et fin octobre

Conditions d'admission :

Age minimal 18 ans ; école secondaire ou formation équivalente ; de bonnes connaissances de la langue française écrite et parlée sont indispensables

Certificat :

Assistante de direction

Possibilités d'avancement :

Hôtelière, directrice

Une réputation

L'Ecole hôtelière de Lausanne met tout en œuvre pour façonner son avenir et maintenir la haute réputation qu'elle s'est acquise sur le plan mondial.

Programme

Programme des études hôtelières (jeunes gens et jeunes filles)

1^{er} cours : production (cuisine), 5 mois d'études

Sous la responsabilité de chefs de cuisine chevronnés, également rompus aux méthodes pédagogiques les plus modernes, les étudiants acquièrent une formation théorique et pratique complète

2^e cours: vente (service), 5 mois d'études
Appelé plus tard à diriger son personnel, le futur hôtelier doit connaître à fond tous les travaux qu'il exigera de ses employés et collaborateurs, et d'abord la vente

3^e cours : hôtel et technique, 5 mois d'études

Durant ce semestre, l'accent est porté sur la technique opérationnelle de l'exploitation de l'hôtel et du restaurant, l'étude des différents systèmes de contrôle et de comptabilité, ainsi que sur la connaissance des installations techniques

4^e cours : gestion et administration, 5 mois d'études

Durant sa dernière année, l'étudiant se familiarise avec tous les aspects économiques, commerciaux, financiers et administratifs de l'hôtellerie moderne

Ces quatre cours font partie intégrante du programme d'étude et il n'est pas possible de suivre que l'un ou l'autre d'entre eux

Le diplôme d'études hôtelières est délivré à l'étudiant qui aura suivi les quatre cours, dans l'ordre indiqué ci-dessus, et qui aura accompli les stages pratiques, soit :

10 mois de stage de vente et de production

5 mois de stage de gestion et administration ; ce dernier stage doit être accompli avant d'aborder le 4^e cours
Les stages de vente et de production devront être accomplis après chaque cours et non avant

Commencement des cours : mi-avril et fin octobre

Conditions d'admission : âge minimal 18 ans ; les candidats suisses doivent présenter un certificat fédéral de capacité de cuisinier ou de commerçant, un diplôme commercial d'une école reconnue par l'Etat ou par l'Association des écoles privées, un certificat de maturité

Adresse

Ecole hôtelière de la SSH
Avenue de Cour 119
Tél. 021 / 26 59 23
1007 Lausanne

Autres écoles hôtelières suisses :

Ecole hôtelière suisse
Adligenswilerstrasse 22
Tél. 041 / 23 54 54
6002 Lucerne

Ecole hôtelière Lötscher
Tél. 041 / 83 15 53
6356 Rigi Kaltbad

Ecole supérieure d'hôtellerie
et du tourisme
Tél. 021 / 61 22 15
1823 Glion s/ Montreux

Ecole professionnelle suisse pour
l'industrie des cafés et restaurants
Belvoir-Park
Seestrasse 125
Tél. 01 / 25 10 54
8002 Zurich

Ecole professionnelle suisse
pour restaurateurs et hôteliers
Vieux-Bois
Avenue de la Paix 12
Tél. 022 / 33 03 30
1202 Genève



PERSPECTIVES

veaux noms qui créeront peut-être de nouvelles dynasties. Car l'hôtellerie est un métier ouvert dont chaque employé peut gravir tous les échelons. Les connaissances s'acquièrent autant par le travail que par l'apprentissage ou l'étude. Pour décider du succès, seuls comptent vraiment l'amour du métier, la volonté et la persévérance.

Forte de son histoire et de sa tradition, l'hôtellerie valaisanne entend poursuivre, au sein de notre économie touristique en pleine mutation, la mission essentielle qui fut toujours la sienne. Elle est et elle doit demeurer la carte de visite de notre canton. Pour y parvenir, elle compte sans doute sur sa riche expérience, mais aussi et surtout sur l'apport d'une jeunesse ambitieuse qu'une belle aventure et des perspectives intéressantes devraient attirer vers elle.

Jacques Bérard.

Valais, pays de tourisme. Le fruste accueil des montagnards de jadis, recevant les premiers amis de nos Alpes, s'est affiné peu à peu. Une tradition hôtelière est née. Elle s'est épanouie, riche de noms célèbres et de maisons prestigieuses qui en témoignent encore, côtoyant une hôtellerie plus récente et même, çà et là, les premières ébauches de l'hôtellerie de demain.

Car la tradition est une chose vivante, s'adaptant au rythme des époques et des clientèles qui se succèdent ou se croisent. Le tourisme moderne, fruit de la réussite d'une civilisation qui a démocratisé l'économie et le bien-être, renie les frontières tant nationales que sociales. Les vacanciers affluent, toujours plus nombreux, avec leurs exigences et leurs moyens aussi divers que leurs origines.

Plus de trente mille lits. Près de quatre millions de nuitées enregist-

trées chaque année. Notre hôtellerie valaisanne n'a cessé de croître ; elle s'efforce de répondre à la demande afin de permettre à nos hôtes de concrétiser durant leur séjour chez nous tous leurs rêves de vacances.

A cet effet, elle améliore constamment son équipement et celui des stations où elle s'est implantée, au prix de lourds investissements qui attestent de sa foi en l'avenir.

Aux générations successives des familles hôtelières traditionnelles s'ajoutent régulièrement de nou-





Dans les coulisses de l'hôtellerie

L'hôtellerie est un monde. Un spectacle aux mille rebondissements. La comédie s'enchaîne avec aisance. Il suffit de voir Madame glisser en douce sur la nappe le portefeuille à Monsieur pour qu'il ait l'air de payer. La tragédie éclate parfois quand l'amant déçu menace de sauter le balcon.

Laissez-vous tomber dans le fauteuil du hall et observez. Grimpez sur le tabouret du bar en optant pour l'eau minérale et écoutez. Le vrai spectacle de « connaissance du monde » vous l'avez sous vos yeux.

Ce spectacle est offert quotidiennement au personnel de l'hôtellerie dont nous avons à parler ici. Bien mieux : il a un rôle d'acteur à tenir. Le beau rôle dans bien des cas.

Le personnage-clé de l'hôtellerie traditionnelle c'est le concierge. On dit qu'il va disparaître, que son époque est révolue. J'en ai vu pourtant un de bien vivant : Alphonse Bonvin, de Crans.

La joie du métier éclate sur son visage. Il est resplendissant de satisfaction. Pour rien au monde il ne changerait de profession.

— Vous pourriez aujourd'hui reprendre un hôtel ?

— Oui, je sais, mais de nos jours mieux vaut être employé que patron !

Le concierge c'est l'âme de l'hôtellerie dans sa conception véritable. C'est le trait d'union idéal entre le client et le patron. C'est l'homme-orchestre. Il doit connaître le tarif postal pour l'étranger, savoir si tel film est sous-titré ou non, tendre le briquet au bon moment,



savoir réparer un cordon électrique, commander un billet d'avion, trouver sur-le-champ l'adresse d'un moniteur de ski parlant anglais, se souvenir des petites manies d'un client une année plus tard et surtout être capable de s'exclamer devant une vieille Américaine jaune comme un citron : « Vous avez une mine de jeune fille en vacances ». Il suffit parfois de cette phrase pour redonner la santé à une cliente abattue.

Alphonse Bonvin a commencé comme garçon sur un bateau américain qui faisait la navette entre Miami, New Orléans et Cuba.

Aujourd'hui à Crans, des milliers de clients lui doivent en partie ce bien-être que leurs vacances leur procurent.

Ce qui plaît le plus à un client c'est qu'on le reconnaisse d'une année à l'autre. Il est alors aux anges, conquis à jamais. Que l'on se souvienne également de ses habitudes.

Pour cela, le vrai concierge a recours à un procédé savoureux. Il tient la cartothèque de son client fidèle. Il y inscrit ses habitudes, ses petites manies, quelques renseignements précieux.

Lorsqu'il revient la saison suivante le concierge se souvient du nom de son chien, sait qu'il doit acheter « Le Monde » ou « La Suisse » chaque matin, lui faire

apporter son whisky à 22 heures en chambre. Il sait également qu'il ne doit pas dans tel cas remettre le courrier à Monsieur en présence de Madame !

La gouvernante, voilà bien un autre personnage du monde hôtelier qu'on ignore. Il y a la gouvernante d'économat qui contrôle tous les achats et la gouvernante d'étage qui a sous ses ordres femmes de chambres et lingères. C'est l'œil du maître dans la maison. Elle supervise, jette un ultime regard dans la chambre qui va être ouverte au client. En quelques secondes, elle a vu si la savonnette manquait, si le linge de bain était mal plié ou si la descente de lit était à l'envers.

Dans bien des hôtels, le rôle de la gouvernante débordait l'étage et la lingerie. Elle devient alors la vraie maîtresse de maison.

— L'hôtellerie c'est très simple, nous dit Mme Gilberte Günter. Il suffit de recevoir les clients comme on reçoit ses meilleurs amis chez soi. Il faut y mettre du cœur. Tout est là.

Dans le long couloir qui nous conduit à l'ascenseur une femme de chambre jonglant avec son plateau de biscottes nous explique que de nos jours le 60 % des petits déjeuners se servent en chambre. « Les femmes adorent ça et ce sont elles qui commandent ».

Gagnons de ce pas la salle à manger où le maître d'hôtel prend les commandes. Beaucoup d'Italiens parmi les maîtres d'hôtel. C'est une promotion.

— Ce qui importe, m'explique Roberto, c'est de devancer le désir des clients. A leur tête, je sais ce qu'ils vont boire ou ce qu'il faut leur conseiller. Autant de clients, autant de problèmes.

Relevons en passant que le ski a chambardé la restauration de midi. Jadis le déjeuner ou le repas de midi comptait. Aujourd'hui même les rentiers le sautent à pieds joints et se contentent bien souvent d'une assiette prise sur le pouce au restaurant d'altitude et sur la piste.

Jadis le maître d'hôtel régnait en maître au milieu des commis qui couraient avec les plats. Il lui arrivait même de distribuer en coulisses aux garçons distraits des paires de gifles aussi assaisonnées que les mets qu'ils servaient.

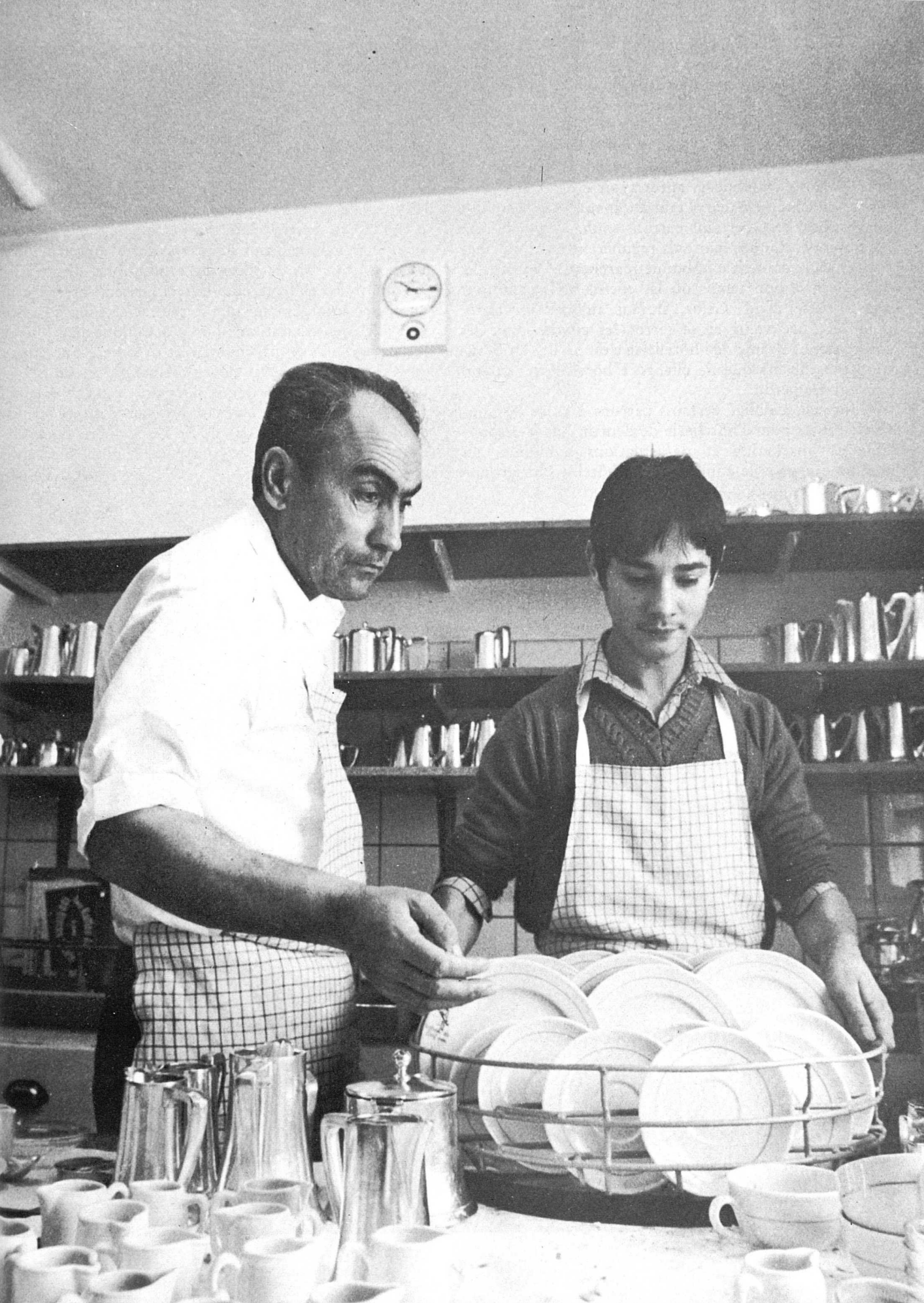
— Tout cela c'est du folklore, de l'histoire ancienne. Les rapports ont changé totalement à tous les échelons et les employés du même hôtel sont devenus des amis travaillant en équipe.

L'endroit le plus riche d'enseignement quand on visite un hôtel c'est le bar.

— Pour beaucoup, ça a remplacé le confessionnal, nous dit un hôtelier. D'ailleurs, un bar doit toujours être étroit et sombre. A longueur de soirée la barmaid de 20 h. à 3 h. du matin doit faire semblant d'écouter quinze clients plus ou moins givrés qui racontent leur vie. Elle doit surtout faire semblant de s'intéresser à chacun.

Barmaid, quel métier ! S'il y a quinze personnes au bar, elle doit passer de l'un à l'autre avec le même intérêt, la même attention et écouter les confidences au rythme des whiskies. Une chose importante : la barmaid doit être jolie, mais surtout pas trop car les femmes





descendues à l'hôtel empêcheraient finalement leur mari d'y aller !

Nous avons souligné plus haut le fait que la hiérarchie traditionnelle, autoritaire, chez le personnel hôtelier avait fait place à un véritable esprit d'équipe.

Certains directeurs — M. Roger Caloz, par exemple — après avoir couru les plus grands hôtels de Londres, Bâle ou Hambourg, après avoir été caviste, sommelier ou concierge (car il faut avoir tout fait pour être un vrai hôtelier), certains patrons souhaitent voir tous les employés donner leur avis régulièrement et collaborer par leurs conseils à la bonne marche de l'entreprise.

— Fini le bon temps où les clients arrivaient tout seuls, s'exclame M. Caloz. Il faut aujourd'hui lutter pour les faire venir et se serrer les coudes pour les conserver. Le drame de l'hôtellerie c'est qu'il y ait beaucoup plus de lits que de clients. L'hôtelier qui attend le client est perdu.

Tout cela a obligé certains patrons à créer de nouveaux postes pour l'hôtellerie de demain tels le responsable du marketing et des relations publiques, un homme qui pour le compte de tel hôtel ou tel groupe

d'hôtels court les agences étrangères, discute avec les directeurs des grandes firmes ou avec ses copains de service et leur propose des vacances dans un pays formidable.

Autre métier qui se crée : hôtesse d'hôtel capable aussi bien de deviser gaiement au bar avec Monsieur que d'organiser une garderie d'enfants.

Certains hôtels persuadés que le steak et le matelas sont finalement les mêmes partout ont créé le poste d'animateur. C'est là l'un des personnages-clés de l'hôtellerie à venir. L'ambiance constitue aujourd'hui le meilleur souvenir de vacances, celui qui va nous obliger à revenir à l'endroit choisi. L'animateur créera cette ambiance en organisant une soirée-raclette, un concours de bridge ou de natation ou un pique-nique dans l'herbe. Cela exige plus de psychologie et de doigté que jamais.

Rarement on aura autant demandé de choses au patron d'hôtel, ce véritable pilier du tourisme valaisan.

Finis le temps où devenait hôtelier dans ce canton celui qui avait vendu la moitié de son pré pour cinquante francs le mètre et construit un hôtel sur l'autre moitié !

Pascal Thurme.



Travailler dans l'hôtellerie



L'hôtellerie et la restauration suisses offrent des conditions de travail modernes, améliorées récemment par une nouvelle convention collective en vigueur depuis le 1^{er} janvier 1974.

Les salaires atteignent des niveaux intéressants et les heures de travail, réglementées avec précision, n'ont plus rien de commun avec les horaires de naguère.

Il y a des inconvénients, sans doute : travail de nuit, du dimanche, par exemple. Mais, est-ce vraiment si grave ? N'est-il pas souvent avantageux de disposer de loisirs quand les autres travaillent et que les installations de détente et de sport ne sont fréquentées que par de rares privilégiés ?

C'est finalement une question d'appréciation personnelle : l'hôtellerie peut offrir beaucoup de satisfactions à celui qui aime l'indépendance. Elle permet, par exemple, à un jeune homme ou jeune fille de découvrir le monde en gagnant sa vie et en améliorant ses connaissances professionnelles. Plus tard, revenus au pays, ils trouveront des emplois stables et bien rémunérés ou pourraient, s'ils le désirent, faire carrière comme chef d'entreprise.

Certes, l'hôtellerie est un métier exigeant. C'est heureux, car seuls les métiers où l'on s'engage vraiment apportent de vraies satisfactions à ceux qui les pratiquent.



Couple d'employés dans leur chambre : Mercedes et Damiano Rosella ; elle est originaire de Santiago de Compostella (Espagne), lui de Pago Piano-Benevento (province de Naples)

Un métier de l'hôtellerie vous intéresse-t-il ?
 Désirez-vous des renseignements plus complets ?
 Aimerez-vous faire un stage d'essai ?

Adressez-vous à

Association hôtelière du Valais 1951 Sion

Case postale 41
 Téléphone 027 / 2 99 22 (22 99 22)

13 ★ Schnuppen

Wachset und mehret Euch !

An diesem klaren, fruchtbaren Auftrag des Herrn gab es eigentlich nie etwas herumzudeuteln. Bis vor kurzem. Die ganz gescheiten Wissenschaftler wollen es schwarz auf weiss belegen, dass es weder den Weissen noch den Schwarzen mehr etwas nützt, den Vermehrungsprozess genau nach dem Buchstaben der Schrift auszulegen. Schlimmer noch: auch minime Geburtenüberschussquoten könnten so rund ums Jahr 2000 unserer Gesellschaftsordnung schädlich werden. Und alles, was schädlich ist, ist in einem gewissen Sinne auch schändlich.

*

Wir werden unser Gewissen zu erforschen haben. Nicht selten ist in unserer Hilfe an die sogenannte Dritte Welt die Empfehlung, wenn nicht gar die Forderung inbegriffen, mit Anti-Baby-Pille und Sterilisation die eigentlichen Zünder zur Bevölkerungsexplosion abzuklemmen. Das Abendland gibt dem Morgenland gute Ratschläge für die Nacht. Der Westen der Soziologen, der Oekologen, der Oekonomen lässt sich die Erkenntnis vom Computer entgegenspucken, dass es um diese Entwicklungsländer schlimm bestellt ist und noch schlimmer bestellt sein wird, wenn die Bevölkerung stärker zunimmt als das Volkseinkommen. In Zahlen wird da ausgerechnet, um wieviel Prozent der Lebensstandard sinkt.

*

Die Glaubwürdigkeit unserer Empfehlungen an die Dritte Welt wird natürlich in Frage gestellt, wenn wir selber nicht mit dem guten Beispiel vorangehen. Füttert man jedoch die gleichen Computer mit unsern Daten rund um Neugeburten, Geburtenüberschuss, zurückgehende Eheschliessungen, zunehmende Ehescheidungen und sexuelle Emanzipation, so drängt sich bei der Analyse der Resultate recht beängstigend die

Erkenntnis auf, dass wir das vorerwähnte gute Beispiel schon lange geben. Nur haben wir in unserer vergesslichen und wohl auch oft verlogenen Mentalität in begreiflich unbegreiflicher Weise darauf verzichtet, unsere eigenen empfängnisverhütenden Techniken und Gewohnheiten als nationale Aktionen des guten Beispiels für Unterentwickelte mit überentwickeltem Fortpflanzungsbedürfnis nach den modernen und leicht anwendbaren Grundsätzen der Publizistik hochzuspielen.

*

Diese Apotheker- und Appartementshouse-Diskretion könnte sich rächen. Wir stellen unschwerflich bereits heute fest, dass uns eine abnehmende, oder auch nur eine stagnierende Bevölkerung mit neuen Sorgen und Schwierigkeiten konfrontieren wird. Noch wirft man unserm Kindergartensystem eine ungenügende Aufnahmefähigkeit vor, noch klagt man über zu grosse Klassenbestände in den Primar- und Sekundarschulen. Grosszügige Schulhausneubauten und Schnellbleichen für die Ausbildung von Lehrkräften vermochten die Missstände kaum einzudämmen. Der ständig zurückgehende Geburtenüberschuss könnte jedoch rascher Remedur schaffen als uns eigentlich lieb ist.

*

Warnung an alle jungen Leute, die sich heute noch als Lehrerin oder Lehrer ausbilden lassen: wenn bei uns in der Schweiz und auch in unserm ach so herrlich und dann und wann ach so unangenehm fruchtbaren Wallis die Geburtenrate noch weiter absinkt, so werden die zukünftigen Pestalozzis gut beraten sein, sich über den zur Mode gewordenen zweiten Bildungsweg gleich von Anfang an für die Ausübung eines zweiten Berufes ausbilden zu lassen. Es ist auch nicht verfrüht, sich die Frage zu stellen,

ob wir mit unserer Bildungspolitik nicht auf dem Holzweg oder schon gar in einer Sackgasse sind. Ob es noch sinnvoll ist oder schon heute verfehlt, dem pseudosozialen Ideal, es solle bei uns keinem jungen Menschen die Möglichkeit einer akademischen Bildung beschnitten werden, noch weitere unüberlegte Opfer an kostspieligen Investitionen zu bringen. Ob nicht schon in zwei Jahrzehnten spätestens die gute Hälfte der Akademiker überflüssig wird.

*

Ich habe eine hohe Achtung vor jenen Experten, die auszurechnen imstande sind, dass für die genügende Ernährung einer Einheit Mensch heute 0,4 Hektaren Kulturland nötig sind und dass bei steigender Bevölkerung schon ums Jahr 2200 auf dem Ernährungssektor generell ganz unliebsame und unzubewältigende Schwierigkeiten auftreten würden.

*

Was leider die Experten nicht zu wissen scheinen, weder die, die uns vor der Bevölkerungsexplosion warnen, noch die, die uns die Gespenster eines zu systematischen Geburtenrückganges an die Wand malen — ich sage absichtlich Gespenster und nicht Teufel — das ist das mathematisch gültige Rezept des Masshaltens.

*

Tröstlich für jeden Walliser bleibt in dieser Wirrnis der Unbekannten die Einsicht, dass wir unsern Beitrag auch zu den zukünftigen Bedürfnissen der Ernährung leisten und dass sich dabei die zeitweilig aufzeigenden Produktionsüberschüsse und... Missernten im Vergleich zu den Gesamtproblemen ausnehmen wie das Mäuschen neben dem Elefant.

Recht herzlich
Ihr

A. Kieny



Aux petits soins

Un peu partout dans le monde, on s'entraîne ferme en vue des prochains championnats « Olympiques » par paires, qui se joueront du 4 au 17 mai à Las Palmas. Rappelons les noms des précédents vainqueurs, tant en série « Open » qu'en « Ladies » :

Cannes 1962 : MM. Jaïs-Trézel, F. Mmes Gordon-Markus, GB.

Amsterdam 1966 : MM. Kreyns-Slavenburg, NL. Mmes Juan-Durrán, GB.

Stockholm 1970 : MM. Babsch-Manhardt, A. Mmes Farrell-Johnson, USA.

Voici une donne proposée aux concurrents d'un tournoi de préparation suédois. Précisons au demeurant, qu'un rien de clairvoyance suffit, pour venir à bout des deux problèmes choisis.

♠ A 5
♥ V 4 2
♦ 10 6 3
♣ A R 6 4 2

N
W
E
S

♠ R 7
♥ A R D
♦ D V 7 5 2
♣ 10 7 3

Tous vulnérables, Sud donneur. Le dialogue est bref : S 1 ♦ - N 2 ♣, 2 s. a. - 3 s. a. La gauche entame pique, du 4. Comment conduisez-vous le coup, quel est votre plan ?

Quant au deuxième de ces problèmes, il a été posé dans un tournoi anglais, gagné par les jeunes Jourdain et Shenkin devant Mmes Markus et Gordon, les championnes du monde de 1962, deux paires qui seront donc du voyage aux Canaries.

♠ R V 8
♥ R 4 2
♦ A 6 5
♣ A V 8 2

N
W
E
S

♠ A 10 7 4
♥ —
♦ V 7 2
♣ 10 9 7 5 4 3

Personne vulnérable, Sud donneur. Les enchères :

S	W	N	E
—	1 ♥	1 s. a.	—
2 ♣	2 ♥	3 ♣	3 ♥
4 ♣	—	—	—

La gauche entame le coup de l'As de cœur. Comment jouez-vous ?

Pierre Béguin.



Il y a quelque temps, le propriétaire d'un café situé dans une cité industrielle importante du sud de la France avait refusé de servir trois clients qui mériteraient les guillemets, parce que l'un d'eux, qu'il n'avait jamais vu chez lui, lui était apparu de nature « à faire fuir la clientèle ». Il avait répondu au commissaire de police, alerté, qui lui rappelait les obligations d'une ordonnance prise en 1945 :

— Je suis ici chez moi, je sers qui je veux, quand je veux, et ceux-là, je ne les sers pas.

Deux faits avaient été retenus. L'un s'était produit il y a deux ans, le second un peu plus tard. Il ne nous appartient pas d'examiner dans quelle mesure une ordonnance rendue en France en 1945 et les dispositions d'une loi datant de 1972 devaient être retenues. C'est l'affaire de nos voisins d'outre-Jura et seuls les milieux intéressés peuvent et doivent se prononcer sur ces dispositions de textes légaux intéressant leur pays et ses activités.

Mais nous prenons la liberté de relever que la réplique du cafetier est apparue justifiée au tribunal qui déclara dans son jugement que le cafetier qui doit exercer la surveillance de son établissement pour en assurer la marche, la bonne tenue et y maintenir le bon ordre dont il est responsable vis-à-vis de ses clients, est obligé de prendre en considération la personne de ceux-ci lorsqu'ils se présentent dans son établissement et d'écarter les individus susceptibles d'y provoquer des incidents ou d'en compromettre la bonne tenue ; c'est-à-dire, en d'autres termes, les personnes dont la demande ne présente pas un caractère normal au sens de l'ordonnance plus haut mentionnée.

Le chroniqueur judiciaire d'un quotidien de Paris, connu pour le sérieux de ses analyses, pensait, au lendemain de la décision du tribunal compétent, que la Fédération nationale de l'industrie hôtelière et des activités touristiques accueillerait ce prononcé avec satisfaction. L'organe de l'association avait, en effet, pris le parti de son membre, ajoutant qu'il n'y a, dans tout cela, aucune manifestation de racisme, « mais des procès d'intention contre une profession qui réclame seulement la liberté de recevoir. »

Le cafetier a peut-être connu de fâcheuses expériences, chez lui ou ailleurs. Il craignait de subir des excès. Dans quelle mesure et en quels termes ces clients, qui n'en étaient pas finalement, ont-ils voulu s'imposer ? On l'ignore, on veut l'ignorer. Mais ils ne se présentaient pas, sans doute, sous un aspect angélique. La région en cause accueille des hôtes de tout poil et de pays qui ont parfois des défaillances ; leur travail est ingrat et, souvent, l'esprit de prévention joue de part et d'autre. Celui qui sert une clientèle aux réactions soudaines fait, à notre avis, tout son devoir en cherchant à éviter le pire.

Ne dramatisons rien : le simple échange de mots paraît moins grave que l'étalage d'une puissance physique ou l'éclatement de fureurs soudaines. La généralisation nous paraîtrait imprudente et les cafetiers-restaurateurs ont vite fait de prendre la mesure du client qui veut se singulariser par des excès de boisson et des effets de torse. L'esprit d'émulation ne joue malheureusement pas au sens constructif du terme et certains fiers-à-bras se gardent bien de sévir chez eux où ils trouvent à qui parler.

Les voisins de table d'un fâcheux sont souvent coupables lorsqu'ils paraissent prêter attention à ses évolutions de langage et de gestes. Pas besoin d'afficher un sentiment de mépris, de jouer au moraliste ; l'indifférence d'autrui calme généralement les esprits excités et le patron aurait tort de rester ostensiblement à l'écart. Il est des cas, évidemment, où une intervention tardive n'arrange rien et c'est peut-être parce qu'il avait vécu de fâcheuses expériences que le patron plus haut cité s'est refusé à subir des récidives.

La clientèle ne recherche pas les éclats, et la réputation d'un café où se produisent des bagarres a la vie dure, comme ceux qui les recherchent. On a vite fait d'attribuer à une consommation trop poussée de boissons alcooliques des excès de langage et des écarts de conduite.

L'individu qui cède trop facilement à ces penchants peut être éconduit sans vigueur physique ou orale ; c'est peut-être un habitué de l'établissement, paisible de nature et sensible aux réactions du personnel ou du public, surtout lorsqu'elles se tempèrent de quelque indulgence.

Le prêchi-prêcha est démodé. Le refus d'encourager des excès ne l'est pas. Et tout peut s'arranger lorsqu'on fait appel à la raison du fâcheux, à ce qu'il en reste.

— Je sers qui je veux, quand je veux...

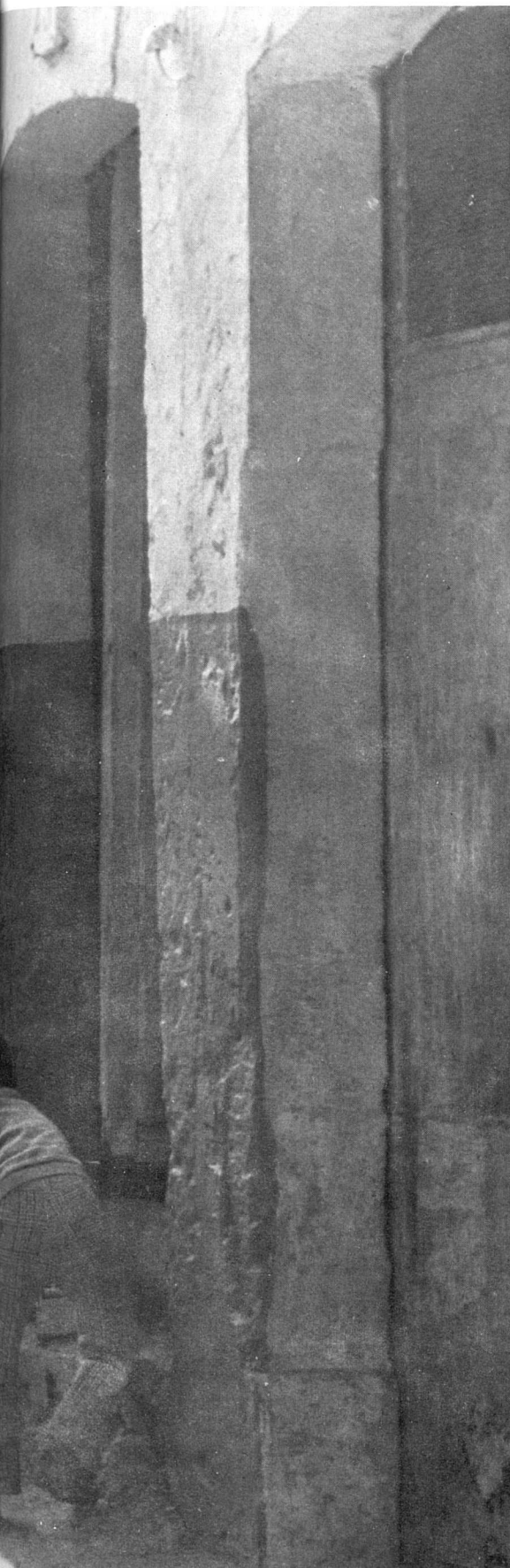
Le cafetier avait cent fois raison, ne trouvez-vous pas ?

P. Latimer





Vermutungen



Sie leben unter einem azur-katholischen, unter einem Abra-Oleander-,

Sie leben unter einem azur-katholischen, unter einem Abrakadabra-Himmel, in einem armen, schönen, in einem Oleander-, Tamarinden-, Tamarisken-Land. Irgendwo zwischen Caltanissetta und Puerto-de-Santa-Maria.

Sie wurden von der Vorsehung unter blinder Mitwirkung äusserer Faktoren gezeugt.

Ihre Namen zersingen einem das Herz : Pablito, Juanillo, Manolito, Angelito, Gitanillo ; Teresina birichina, Giovannina piccinina, Salvatore burlatore, Turiddu...

Ihre Namen sind ein einziges Wiegenlied : ninna nanna. Die Augen nichts von Bergsee ; sie haben Augen mit scheuen Seepferdchen darin.

Ihre Grossmütter sind ihnen erst Puppe, darauf sie spielen, dann Globus, den sie entdecken, dann Tod, der sie nicht mehr lässt.

Man wird eine Kerze anzünden.

Dann werden sie merken, wie die Kerzen an den beiden Enden brennen, und es darum schnell aus ist.

Sie werden es nicht leicht haben.

Mit Weihwasser treibt man ihnen den Teufel aus, die Engerl rein, noch ehe sie lesen gelernt haben.

Dito wird es ihnen später mit der Carmagnole ergehen, zugunsten bitterer Ergebnisheit.

Da werden ihnen die Seepferdchen aus den Augen springen, Fandango-Trauer Platz zu geben.

Man wird ihnen ein Sturmgewehr in die Hand drücken, und sie werden vollwertige Menschen sein.

Man wird aus ihnen Maurer, Kellner, Taxichauffeure machen. Drei von den fünf werden irgendwann einmal das Herz zuhause lassen, die Arme aber nach Alemania, Germania, Suiza, Svizzera exportieren müssen.

Bei uns werden, in dieser Reihenfolge, die Berge, die Träume, die Illusionen über ihnen zusammenbrechen.

Ihre Rechnung wird nur nach aussen hin aufgehen.

Zusammengestaucht, werden sie sich an das Glück des ersten Oliven-Stehls erinnern, wenn ihnen der nationaldenkende Löwen-Wirt die Türe weist ; sie werden sich an die Nonna ihrer Kinderträume halten, wenn die ansonsten kaum wählerische Servier-Suse ihren Hintern abweisend ausser Reichweite pflaumt ; sie werden eine Kerze anzünden, wenn einer der ihren vom Kran herunterfällt, werden sie in grimmer Ohnmacht wieder löschen über dem Tod eines ihrer Kinder, das der Fahrlässigkeit eines Schweizer Arztes zum Opfer gefallen ist. Nie werden sie sich daran gewöhnen, dass mit den Händen zu reden keine Art, dass Sparen Luxus, dass nur, wer die Schweizerfahne schwenkt, ein Hirsch ist. Sollte sich einer von ihnen bei Gelegenheit trotzdem einmal als Hirsch vorkommen, hat er ausgesorgt : Schlägertrupps, aber einheimische, vaterländische.

Dieses tellenhaft «Vaterländische», das die selbstverständliche Arbeiter-Internationale aus armen Ländern gar nicht zu deuten weiss — und das sie von eidgenössischen Türhütern aus immer rechteren Ecken anspringt.

Mag sein, freilich, Teresa, Pablo, Manolo, Salvatore bleibt der demütigende Weg erspart. Weil bis dahin jene schwarze Rabenkrähe, die Rassismus heisst, unser aller verblendete Augen ausgefressen hat.

Pierre Imhasly.

La légende de saint Théodule

Diabole avec la cloche (Sion, église de Saint-Théodule, détail de la poste Nord)

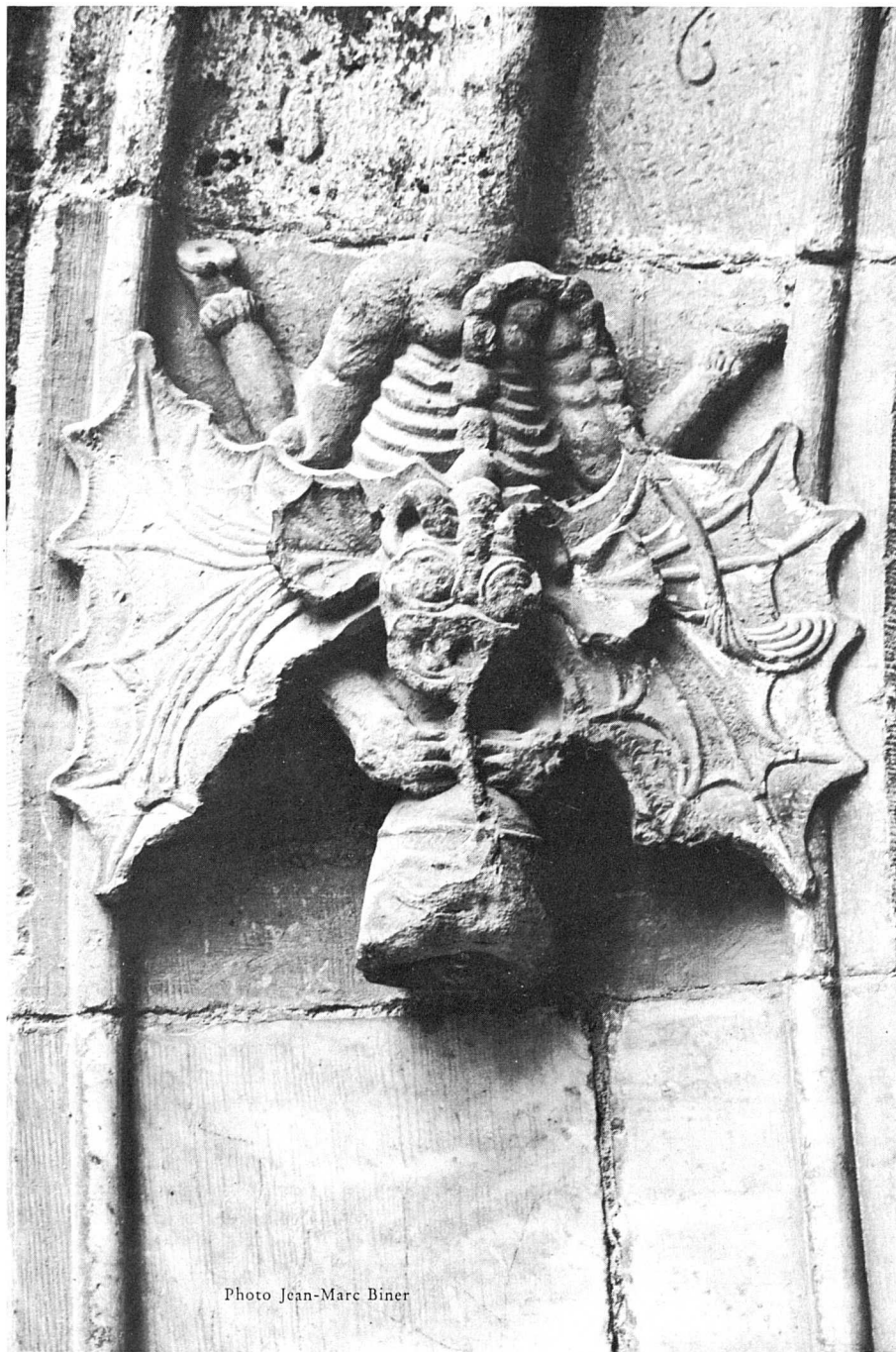


Photo Jean-Marc Biner

Saint-Théodule est le nom du plus célèbre col des Alpes. Il relie le Valais à l'Italie. Nombreux sont les sportifs qui s'y rendent, en hiver comme en été, car durant toute l'année ses grandes pentes neigeuses sont favorables aux skieurs, qu'ils arrivent du Breuil (Cervinia) ou de Zermatt. Ce ne fut pas toujours le cas ; car les vieilles chroniques évoquent un passage aride, il est vrai, que pouvaient traverser les mulets et le bétail. Du reste, il fut aussi un temps où des légionnaires romains l'utilisaient pour regagner leur pays. Cela fut confirmé par la découverte, au sommet du col, de pièces de monnaie frappées de profils impériaux.

C'est également ces lieux que traversa, en de curieuses conditions, Théodule, le premier évêque du Valais. Voici ce que se racontent, de père en fils, les montagnards tout fiers de cette histoire :

En ces temps lointains, alors que le christianisme avait peine à se répandre dans les vallées, l'évêque Théodule, fixé à Sion, se dévouait, faisant tout son possible pour attirer et convertir à sa foi les habitants encore hésitants.

C'est ainsi que, mandé par le pape Etienne IV désireux de lui offrir un cadeau pour ses paroissiens, il avait gagné Rome par un long voyage. Grand émoi pour l'évêque reçu à la cour pontificale : on lui présenta une superbe cloche qu'il devait suspendre sans tarder à la tour de son église. On la déposa avec soin dans le jardin du Saint-Père. C'est là que Théodule ravi, mais perplexe, car il ne savait comment transporter son trésor, vit apparaître dans l'ombre du soir une mystérieuse figure sortant des buissons. C'était le diable lui-même. Toujours à l'affût d'une âme à conquérir, il venait faire une

Alleluia

Pays de toutes les saisons à la fois, voici que l'hiver t'a pris tout entier, jusqu'au cœur.

Rien ne bat plus, mais tout ce qui est vivant et coloré sillonne les pentes et les pistes.

Rien ne bat plus, mais sur les étages de vigne résonne le clic-clac des sécateurs.

Rien ne bat plus, mais là-haut la neige brille, mais les vigneron vont rapporter de la plaine les premiers boutons de saule et la fleur de l'amandier.

Rien ne bat plus, mais tout ressuscite, alleluia ! Il faudrait bien que ce soit promesse de fruits éternels !

Marcel Michelet.

proposition à l'évêque qui, fier de sa cloche, ne savait comment la faire parvenir à Sion. « Si vous le désirez, lui dit-il, en une nuit je charge votre cloche sur mon dos, avec vous par-dessus, et je vous dépose à Sion avant que le coq ne chante, mais alors, votre âme m'appartiendra pour l'éternité. »

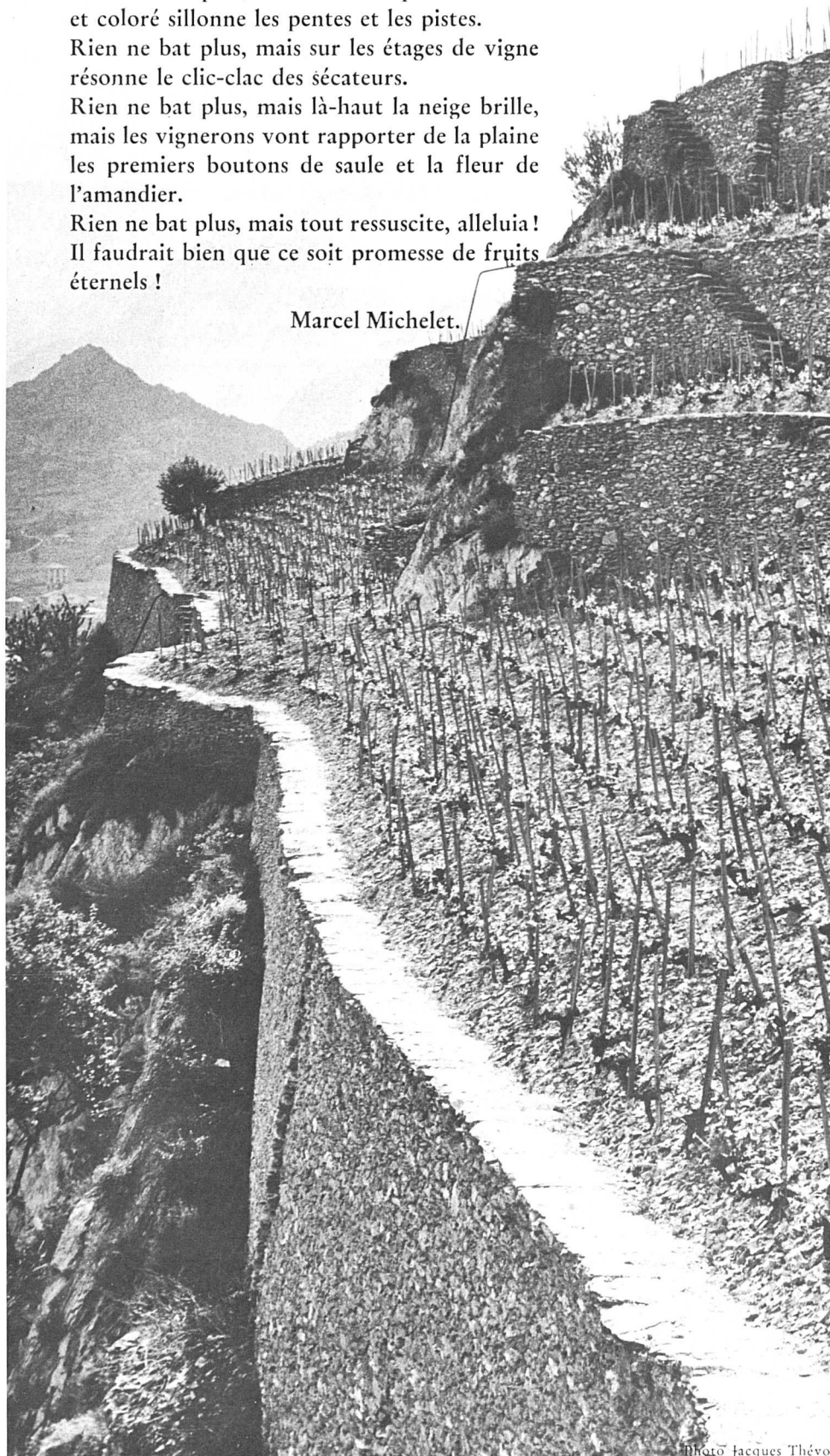
L'évêque accepta et, dès la sombre nuit, ils se mirent en route. A une vitesse diabolique, ils traversèrent des villes endormies, des campagnes, des cours d'eau puis des collines à la base des hautes cimes où le diable se précipita. C'était le Valtournanche, Breuil puis, dressé vers le ciel, les crêtes du Matterhorn.

Rien n'arrêta les voyageurs qui franchirent facilement le col haut perché pour redescendre dans la vallée du Rhône. Les étoiles brillaient encore dans l'aube lorsque, d'un geste vers la terre, le diable annonça son arrivée à Sion visible tout en bas dans la brume. Là, avant le chant du coq, il gagnait l'âme de l'évêque.

Déjà tout heureux, il prenait son élan vers la ville, lorsque l'évêque s'écria : « Coq, chante ! Chante, ou plus jamais tu ne chanteras ! » Subitement réveillé par cet appel, l'oiseau poussa son cri que tous les coqs s'empressèrent de répéter et Théodule fut ainsi sauvé. Le diable, ne pouvant acquérir une âme si précieuse, disparut, laissant tomber son chargement ; la cloche fut retrouvée près de l'église à moitié enfouie dans le sol où l'évêque la récupéra avec joie.

Dès lors, chaque jour du haut du clocher, un appel sonore appelle les paroissiens au culte matinal, tandis que tous les coqs de Sion s'éveillent maintenant dès l'aube et fêtent ainsi le col de Saint-Théodule.

François Gos.



TOURISME

PETITE
REVUE
MENSUELLE

Manifestations d'avril

6 : Montana, gala international de patinage artistique.

7 : Bovernier, dimanche des Rameaux, procession avec rameaux décorés de pommes et de brioches.

13 : Ovronnaz, descente aux flambeaux.

14 : Pâques : distribution de pain, vin et fromage à Savièse et Hérémence. A Sembrancher, après les vêpres, distribution du vin pascal devant la maison bourgeoise. A Champex, course aux œufs pour les enfants de la station.

15 : Lundi de Pâques : Grimsuat, procession et distribu-



Distribution du pain pascal

tion de pain. Ferden, distribution de pain, vin et fromage. A Grimentz, distribution des œufs de Pâques.

28 : Loèche-les-Bains, III^e derby du Torrenthorn.

Test au millième

A Verbier, chaque mercredi après-midi, les skieurs peuvent tester leur vitesse de pointe sur le « kilomètre lancé » de La Tournelle/Savoieyres. L'épreuve, organisée par l'Ecole suisse de ski de la station, est jugée sur une distance de cinquante mètres et le chronomètre fonctionne au millième de seconde !

Paris - Saint-Maurice en pyjama

Grâce à l'initiative de la SNCF, un train autos-couchettes a circulé une fois par semaine entre Paris et Saint-Maurice, de janvier à la mi-mars. Sous le slogan : « Faites la route en pyjama et gagnez deux jours de vacances », ce convoi était destiné aux Parisiens se rendant aux sports d'hiver en Valais et en Suisse.

Cette innovation a été très appréciée des usagers du rail. Sitôt rendus à Saint-Maurice, après une nuit reposante en wagon-couchette ou lit, ils n'ont eu qu'à se mettre au volant de leur voiture pour atteindre la station valaisanne ou vaudoise de leur choix et chauffer lattes ou patins le jour même.

Souhaitons que l'expérience se renouvelle l'hiver prochain durant une période plus longue.

Skier sous le soleil printanier

Au printemps, la saison du ski est encore loin de son terme en Valais. Bien mieux, c'est à ce moment que commence l'époque idéale des hautes randonnées en montagne, tandis que les prix hôteliers sont souvent réduits. Du milieu de mars jusqu'à Pâques, plusieurs stations telles qu'Anzère, Champex, Crans-Montana et Zermatt offrent des semaines forfaitaires : sept jours d'hôtel, leçons de ski et abonnement général aux remontées mécaniques coûtent entre Fr. 300.— et 400.—.

Les écoles d'alpinisme organisent des tours pour toutes les catégories de skieurs. Fiesch offre une semaine d'excursions faciles du 21 au 27 avril dans la région du col du Simplon (Fr. 430.—) et, pour de bons skieurs de randonnée, du 12 au 18 mai, la Haute-Route, fleuron des grands tours en haute montagne, de Saas-Fee à Chamonix, au prix de Fr. 465.—. Au programme figure aussi, pour



Les belles vacances blanches

des skieurs entraînés ou moyens, la tournée des sommets des environs de Fiesch (Fr. 465.—). Des tours à ski en montagne sont prévus de La Fouly dans la région du Mont-Blanc.

Pour qui veut sortir de la banalité, les semaines forfaitaires de Loèche-les-Bains permettent de passer incontinent des pistes de ski à la piscine thermale, du 1^{er} avril au 15 mai (à partir de Fr. 370.—).

Ski de tourisme, randonnées inoubliables dans le désert blanc



Vacances pour les jeunes à Pâques

L'Office national suisse du tourisme a édité, remise à jour, la liste des séjours aux sports d'hiver pour les jeunes à Pâques. En Valais, elle concerne des instituts et pensionnats à Crans, Montana, Sierre et Zermatt. Pour sa part, le Service suisse du tourisme pour étudiants gère un centre de vacances d'hiver à Zermatt.

UVT : deux distinctions

Le film de l'UVT « Valais-Hiver », tourné par André Blanchoud de Genève, qui avait obtenu la médaille d'or à Campione (Italie), vient de recevoir une médaille de bronze au Festival international de Berlin, parmi quarante concurrents de vingt pays.

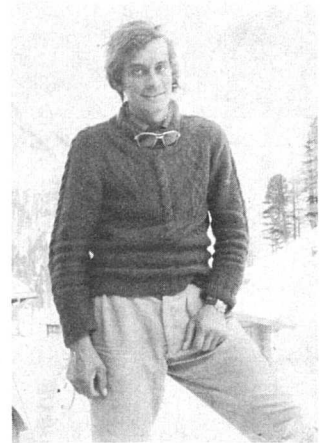
* * *

Au concours « La diligence d'or » de Darmstadt (Allemagne), le jury a décerné la médaille de bronze au prospectus thématique « Valais » de l'UVT, réalisé par l'imprimerie Pillet (« Treize Etoiles ») à Martigny.



La dernière « première »

C'est un jeune aspirant-guide de 21 ans André Georges (ci-contre), de La Sage sur Evolène, qui a réalisé la dernière « première » hivernale de la saison. Le jeune alpiniste a réussi l'escalade en solitaire de la face nord du Mont-Collon en empruntant la voie Schwarz, à droite. Personne encore n'avait réussi à ouvrir cette voie en hiver. La dernière tentative s'était soldée par la fin tragique d'un guide de la région.



Vacances blanches

Chaque année la station de Grächen invite une classe de petits Suisses à venir goûter gratuitement au plaisir des vacances en pays valaisan. Le choix a favorisé cette année ces trente écoliers neuchâtelois, ici accompagnés de M. Wöchenfeld, directeur de l'Office du tourisme de la station.

Fabiola et Baudouin en Valais

Les hôtes de marque n'ont pas manqué cet hiver en Valais. Il y eut certes Johnny Halliday, Aznavour, Bécaud, Sacha Distel et bien d'autres, mais surtout la reine Fabiola et le roi Baudouin. Le couple royal n'a pas eu de chance à Crans-Montana. La reine fut grippée et le roi s'est blessé à ski.





Vive la princesse Marielle !

Tantôt cent ans que le carnaval de Monthey existe, tout comme celui de Saint-Maurice d'ailleurs. Jamais encore une reine ou une princesse n'avait présidé à ses destinées. Cette lacune a été enfin comblée. Cette année, en effet, pour la première fois dans l'histoire de Monthey, une princesse Marielle Ire fut élue au trône suprême. La voici défilant au milieu de ses sujets.

De l'humour avant toute chose

Notre siècle manque d'humour. Les Sédunois surtout en réclament. C'est ainsi que sous le nom « Le Gai Tourbillon », une troupe s'est constituée dans la capitale dans le but de monter des pièces de théâtre, revues, sketches. Voici la jeune troupe dans l'un de ses numéros.



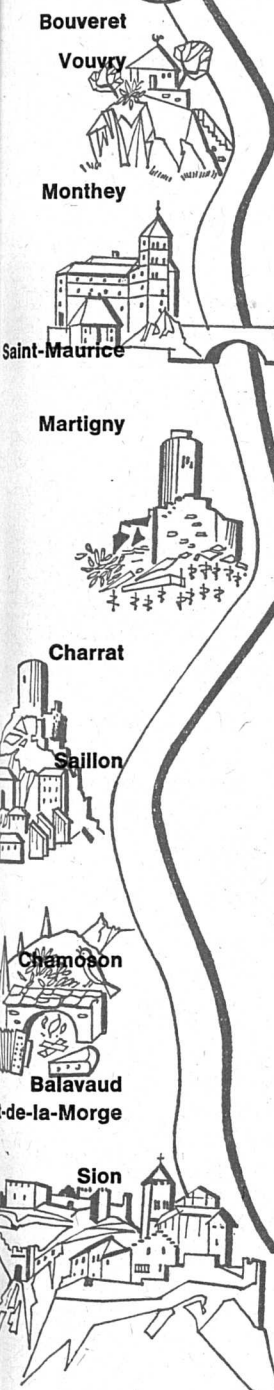
Le perroquet et la régente

Ça pourrait être le titre d'une fable. Dans le village d'Icogne, un perroquet partage la classe avec les petits écoliers. C'est un cadeau de l'Eurovision. Les enfants le gâtent à souhait. Les voici tricotant pour lui offrir une couverture de laine !



Guide gastronomique

de la vallée du Rhône
Gastronomischer
Führer des Rhonetales



Bouveret	Hôtel Terminus
Vouvry	Auberge de Vouvry
Monthey	Hôtel-Restaurant Pierre-des-Marmettes
Saint-Maurice	Hôtel de l'Ecu du Valais
Martigny	Grill Romain Café-Restaurant Central Hôtel Kluser Restaurant du Léman Restaurant Taverne de la Tour Pizzeria Johnny l'Africain Restaurant Sur-le-Scex (route de la Forclaz)
Charrat	Relais du Vignoble
Saillon	Relais de la Sarvaz
Chamossion	Chez Tip-Top (La Colline-aux-Oiseaux : fermé du 15 novembre au 15 avril)
Balavaud de-la-Morge	Restaurant Balavaud Restaurant Au Comte-Vert
Sion	Hôtel du Castel, garni Hôtel La Channe Hôtel Continental Café de Genève (Cave Valaisanne) Restaurant de la Matze Restaurant Supersaxo

Les meubles rustiques
créent l'ambiance...



et surtout à ces prix!

Salle à manger complète, soit : buffet, table, banc
d'angle et deux chaises, le tout Fr. 1980.—

TRISCONI - MEUBLES - MONTHEY
4 étages d'exposition

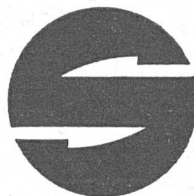
Relais du Manoir

Villa / Sierre
M. André Besse, gérant
Centre de dégustation des vins
du Valais
Raclette - Spécialités



Ed. SUTTER s. a.
Villeneuve

**VIANDES
CHARCUTERIE
CONSERVES**



Le spécialiste
dans la qualité

Vevey

Le plus joli
motel
de Romandie
Tél. 021 / 54 57 11
R. Mabillard

Les 4 Vents





**Offrez un
CADEAU
renouvelé
douze fois**

Commande

Veuillez adresser votre revue « Treize Etoiles » pendant une année à :

Nom et prénom :

Adresse :

Localité :

Pays :

offert par

Nom et prénom :

Adresse :

Localité :

Date et signature :

La personne à laquelle vous offrez
« Treize Etoiles » recevra une carte lui
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année :
Suisse Fr. 33.— Etranger Fr. 38.—

**A détacher et expédier sous enveloppe
à « Treize Etoiles »,
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1**

☐ **Commande**

Sans engagement de ma part, je désire
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois
mois à la revue illustrée « Treize Etoiles ».

Nom et prénom :

Adresse :

Localité et pays :

Date et signature :

☐ **Commande**

Veuillez adresser votre revue « Treize Etoiles » pendant une année à :

Nom et prénom :

Adresse :

Localité et pays :

Date et signature :

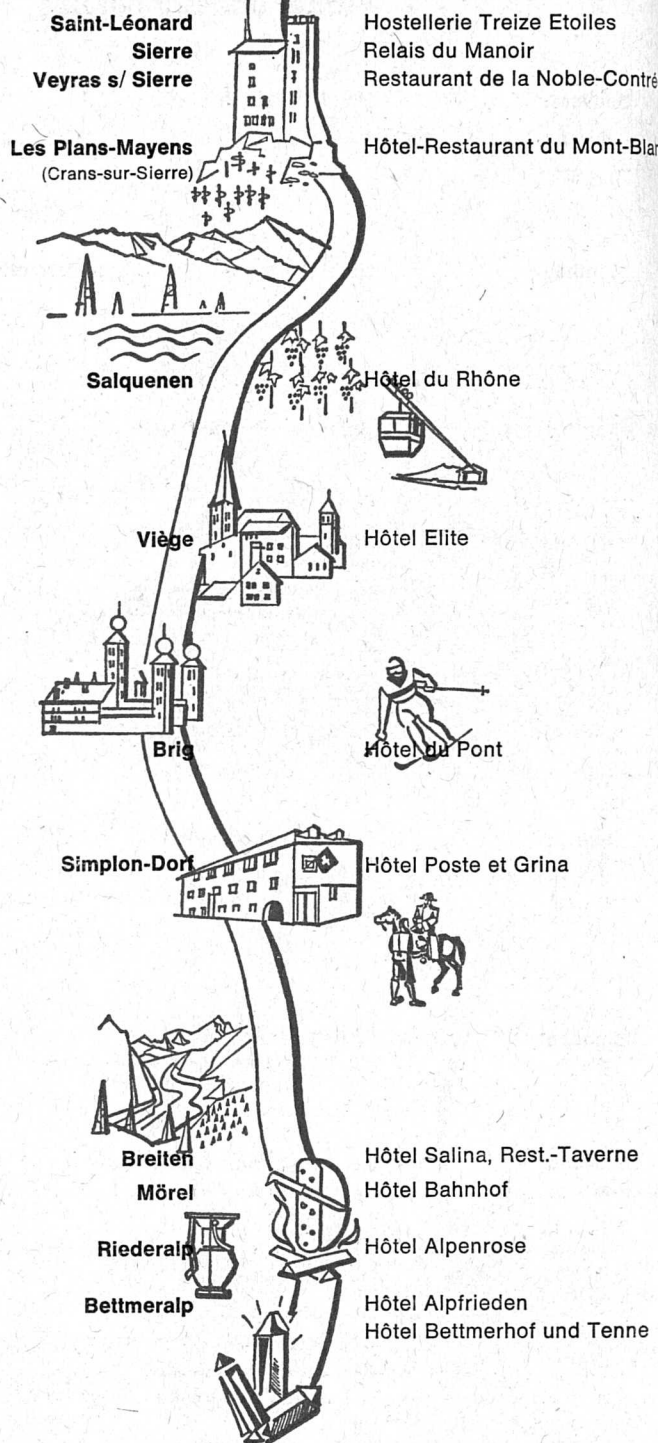
Prix de l'abonnement pour une année :
Suisse Fr. 33.— Etranger Fr. 38.—

Marquer d'une croix la formule désirée.

Guide gastronomique

de la vallée du Rhône

**Gastronomischer
Führer des Rhonetals**



Issu du domaine du même nom

BRÛLEFER

Un fendant de production limitée en bouteilles numérotées
BONVIN GRANDS DOMAINES, SION

Succès valaisans en ski-bob

Avec la victoire au combiné de Martin Albrecht de Fiesch, la jeune Monika Brigger de Grächen a remporté le titre de la descente dames des championnats suisses qui se sont déroulés dans son village.

Les pieds en sang pour Collombin

« Si Collombin ne gagne pas à Saint-Moritz, nous irons à pied de Brigue à Versegères ». C'est la promesse faite par deux admirateurs du champion, Kurt Wyss et Robert Schmidli. Ils tinrent parole. Après trois jours de marche, ils arrivèrent, les pieds en sang, à Versegères, où Collombin les reçut à bras ouverts.

Pascal Thurre.

UN MOIS EN VALAIS



«ZURICH»
Compagnie d'Assurances

Incendie, dégâts d'eau
Bris de glaces
Bris de machines
Constructions, montages

Responsabilité civile
Cautionnement
et détournement
Véhicules à moteur

Accidents
Maladie
Garantie pour entrepreneurs
Vol par effraction
Paralysie infantile

BRUCHEZ & BLUMENTHAL - AGENCE GÉNÉRALE SION

Téléphone 027 / 2 12 09 - Agents dans tout le canton

CHAMPÉRY

Son nouveau Centre sportif

Déjà en activité :

Une patinoire artificielle
Une halle de curling (3 pistes)

Ouverture début mai :

Piscine couverte
Restaurant (160 places)

Renseignements : Office du tourisme, téléphone 025 / 8 41 41



MEMENTO DES BONNES ADRESSES



Beauvélours Pinot noir du Valais

Vinicole de Sierre, propr.-encaveur, 3960 Sierre Tél. 027 / 5 10 45



Brasilona S.A. « Au Coq d'Or », 1920 Martigny

Comestibles de 1^{re} fraîcheur : poulets, poissons, gibier, conserves

Tél. 026 / 2 31 82



Möbel Favorit, 3952 Susten

Innenausbau und Hotelmöbel - Meubles d'hôtels Tél. 027 / 6 64 21

Maison de la Diète, 1950 Sion

Le spécialiste du meuble rustique

Tél. 027 / 2 47 24



Miauton, 1820 Montreux

Fournitures générales pour hôtels et restaurants
Agence de Sion

Tél. 021 / 62 41 71
Tél. 027 / 8 16 63

Au restaurant

Le Français



à

**vous êtes toujours
les bienvenus**

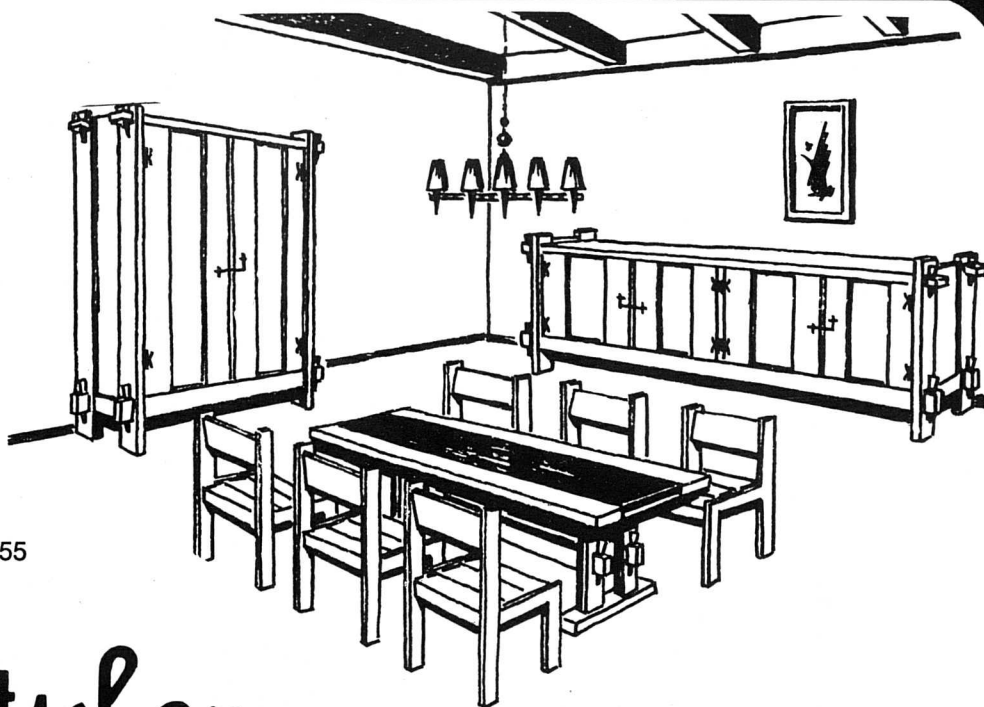
Réservez vos tables
026 / 7 22 77

Architectes
d'intérieur

Vente directe

Magasins à
BRIGUE - NATERS
SION - UVRIER
MARTIGNY

Tél. Brigue 028 / 3 10 55



Gertschen SA

Fabrique de meubles
et agencements d'intérieur

Les Marécottes Salvan Les Granges

Accès par la route
ou par le chemin de fer
Martigny-Chamonix

Restaurant de La Creusaz

Panorama sans égal
du Mont-Blanc au Cervin



Cours de ski à La Creusaz

Télécabine des Marécottes à La Creusaz	1100-1800 m.
Téleski de Golettaz	1750-2300 m.
Téleski du Vélard	1750-2100 m.
Téleski du Luisin	1750-1900 m.
Téleski d'exercice aux Marécottes	

Vastes champs de ski pour tous degrés - Ecole suisse de ski - A Salvan : patinoire, pistes de fond de 8 km., dont 2 km. 500 éclairées (places de parc) - Piste Vita

Hôtels et pensions

Les Marécottes	Salvan	Les Granges
Hôtel Belmont Hôtel Jolimont Hôtel des Marécottes Pension de l'Avenir Hôtel du Mont-Blanc Hôtel des Mille-Etoiles	Hôtel Bellevue Hôtel des Gorges-du-Triège Hôtel de l'Union Pension d'enfants Gai-Matin Pension d'enfants Les Hirondelles	Hôtel Gay-Balmaz Le Bioley Pension Le Chalet Les Arolles, maison de convalescence

200 chalets et appartements à louer

Campings à La Médettaz et à Van-d'en-Haut

Renseignements et prospectus : Sociétés de développement des Marécottes, tél. 026 / 8 15 89, et Salvan 8 14 79 - 8 15 77

coifferie spécialise
pour Dames



Service rapide sans rendez-vous

Sion r. des Remparts 8 1er ét.
Martigny av. de la Gare 38 1er ét.

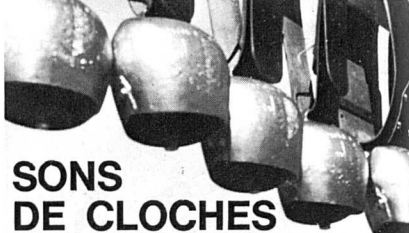
**SION 027/2 16 25 HÔTEL-RESTAURANT
DU SOLEIL**



CENTRE VILLE
TONY vous propose

**Beefsteak tartare
Cuisses de grenouilles
Scampis à l'indienne**

... et ses menus soignés à prix modérés
Salle pour banquets et sociétés (10 à 60 places)



**SONS
DE CLOCHES**

CHRISTOFER L. MORGAN
33, rue du Midi
1800 Vevey

19 janvier 1974.

M. le directeur, « Treize Etoiles »

Monsieur,

Bien que je peux lire le français assez facilement, je suis Anglais et je m'excuse de ma pauvre grammaire.

Dans votre numéro de décembre (feuille 6) j'ai lu la lettre de M. Pazziani, et je me trouve absolument d'accord.

J'ai un abonnement à « Treize Etoiles » depuis dix-huit mois, et j'ai commandé ça surtout pour lire les histoires inédites de M. Raphy Rappaz telle, par exemple, son histoire du torrent de Saint-Barthélemy. Et je note que M. Jaggi est encore d'accord.

Est-ce qu'il y a une espérance de nouvelles contributions de M. Rappaz dans votre excellent journal ?

Avec mes distingués sentiments, yours sincerely.

Christofer L. Morgan.

P.-S. — If it would be of any interest, I could offer a short contribution on the subject of Valais which might possibly be of interest, but it would have to be in English : translation is more than I can manage.

C. L. M.

WOLFGANG GORTER
Berg-, Sport- und Kulturfilme
Buchenerstrasse 22
817 Bad Tölz

2. Februar 1974.

Herrn Dir. Dr. E. Erne
Walliser Verkehrsverein
Sitten

Sehr verehrter, lieber Herr Dr. Erne !

Im letzten Heft Nr. 1, Januar 74 las ich auf Seite 46 einen Bericht über die erste Winterbegehung der Nordwand des Mont-Blanc-de-Cheilon durch den Führer Guy Genoud mit seinem Freund Michel Petermann. In diesem Bericht ist auch erwähnt, dass « die beiden Deutschen Schneider und Goertner 1939 die Nordwand erstmals durchstiegen haben ». Ich erlaube mir, diese Mitteilung zu berichtigen. Es muss heissen : « Am 28. und 29. September 1938 durchstiegen die beiden Deutschen Wolfgang Gorter und Ludwig Steinauer in 36 Stunden erstmals die Nordwand des Mont-Blanc-de-Cheilon. Einige Jahre später unternahmen die beiden Österreicher Diemberger und Eisele die 2. Begehung der Nordwand. »

Wolfgang Gorter.



**ACHETEZ
TOUT
AUX PRIX
PLACETTE**



la PLACETTE

Sion
rue de la Porte Neuve

au Centre Commercial Monthey
□ Parking gratuit pour 800 voitures



Une visite vous convaincra...

ÉLECTRICITÉ S. A.

Avenue de la Gare 46, Martigny, 026 / 2 41 71

présente une éblouissante collection de

LUMINAIRES DE STYLE

Renaissance	Régence	Directoire	Regency
Louis XIII	Louis XV	Napoléon III	Empire
Louis XVI		Rustique	

élégance de lignes finition impeccable



Bronze - Cristaux - Porcelaine - Bois sculpté - Fer forgé

Egalement : grandes diversités de modèles en fer forgé, bois sculpté, pour intérieurs rustiques. Etude, projet pour hôtels, restaurants et aménagements d'intérieurs privés.

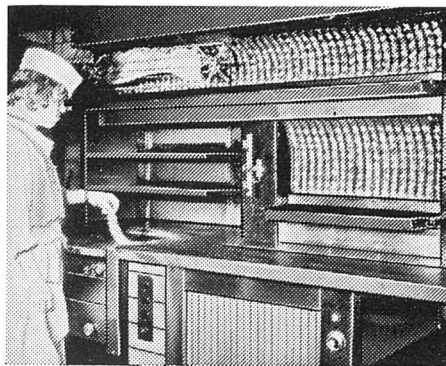
**Le centre du luminaire le plus important
de Suisse romande**

1000 m² d'exposition - Création - Fabrication

GAZ
«FEU DE BOIS»

ERCAL

Coin grillade:
l'attraction No 1 de votre
salle à manger



Rapide – propre – rationnel
En inox – tôle noire – cuivre
Pour un oeuf comme pour un boeuf
Les Grills ERCAL

Genève 022 365437

12 Av. Rosemont

Berne 031 256699

29 Monbijoustrasse

Aigle 025 21388

Av. des Alpes

Domaine du Mont-d'Or SA

Vins fins du Valais

Pont-de-la-Morge / Sion

Tél. 027 / 2 13 17

MACHINES A CAFÉ

LA CIMBALI

Maison fondée en 1912
Spécialisée dans les machines à café expresso

Importateur pour le Valais : Toni Disero
Tél. : 027 / 2 81 33 - 3 18 02 Rue du Scex 26 - Sion
avec atelier de réparations et service après-vente garanti

AMCA Aproz

Monnet Charly

✚ Maîtrise fédérale ✚ M ✚ ME



Fabrique
Ascenseurs
Monte-charge
Monte-plats
Tous autres
moyens de levage

Un réseau de monteurs spécialisés
pour le montage et service après
vente est à votre disposition à

Viège - Sion - Aproz - Genève

Viège	028 / 5 34 36
Sion	027 / 2 62 21
Aproz	027 / 2 49 73
Genève	022 / 42 59 62



Poissonnerie
« chez Francis »
Avenue Max-Huber
3960 SIERRE
Tél. (027) 5 19 44



Poissons - Gibier - Volailles
Grand choix FRAIS

MACHINES
MEUBLES
AGENCEMENTS
DE BUREAUX

Exposition

Sion

Avenue de Pratifori 12
Tél. 027 / 3 34 10

AGENCE **olivetti** VALAIS

BUREAU PRATIQUE

HERMANN DE PREUX
SIERRE Tél. 027 / 5 17 34
Représ. à Sion : P. Studer, Ø 2 39 91



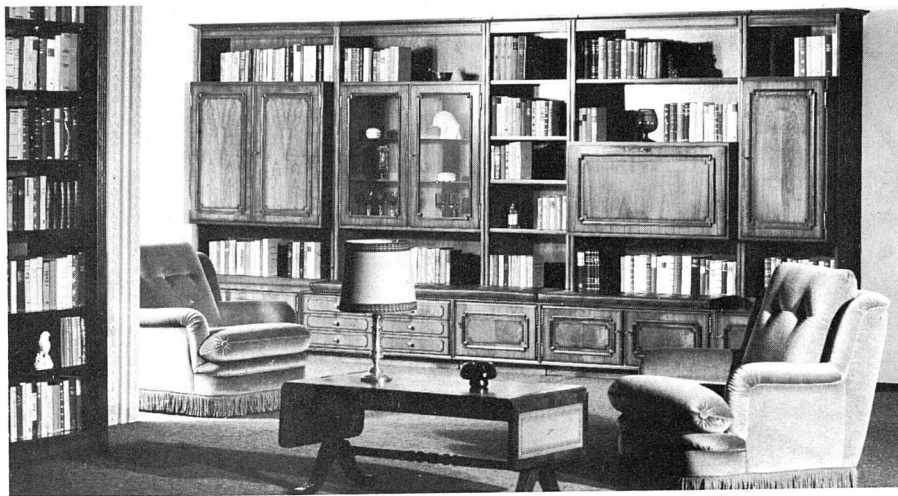
"ma banque"

«Oui, ma banque, c'est l'UBS. Parce qu'elle m'offre tous les services dont j'ai besoin, a toujours du temps pour moi et me conseille avec compétence.»



Union de Banques Suisses





le bridge

Solution des problèmes N° 103

Aux petits soins

♠ A 5	♠ D 10 8 3
♥ V 4 2	♥ 9 8 6 5 3
♦ 10 6 3	♦ A 8 4
♣ A R 6 4 2	♣ 9
♠ V 9 6 4 2	♠ R 7
♥ 10 7	♥ A R D
♦ R 9	♦ D V 7 5 2
♣ D V 8 5	♣ 10 7 3

M. Sud joue la manche à sans-atout, après : S 1 ♦ - N 2 ♣, 2 s.a. - 3 s.a. Comment doit-il conduire le coup, sur l'entame du 4 de pique ?

Commençons par la faute généralement commise. Le distract prend du Roi de pique en main et tire un coup à blanc dans le trèfle ou bien joue l'As de trèfle suivi d'un petit, c'est kif-kif, avec deux de chute à la clef.

Après avoir également constaté qu'il lui faut quatre levées de trèfles pour remplir son contrat, le joueur avisé attaque la deuxième levée du 10 de trèfle, dans l'intention de le laisser passer si la gauche ne couvre pas. Des trèfles bien répartis ne posent aucun problème. Si la droite en possède quatre, quels qu'ils soient, le cas est sans espoir. Il est en revanche possible de mettre en pièces quatre trèfles de la gauche, à condition que l'esseulé de la droite soit le 9 ou le 8. Si le 10 de trèfle passe, le suivant est cédé à l'ennemi. Mais que la gauche fournisse le Valet ou la Dame, et le demandeur prend au mort, pour en détacher un petit vers son 7, c'est simple comme bonjour.

♠ D 3	♠ R V 8	♠ 9 6 5 2
♥ A V 7 6 5 3	♥ R 4 2	♥ D 10 9 8
♦ R 9 8	♦ A 6 5	♦ D 10 4 3
♣ R D	♣ A V 8 2	♣ 6
		♠ A 10 7 4
		♥ —
		♦ V 7 2
		♣ 10 9 7 5 4 3

M. Sud joue 4 ♣ sur 3 ♥ atteinte par le flanc, après une ouverture de 1 ♥ à gauche et 1 s.a. du sien. Comment va-t-il essayer de faire une levée supplémentaire importante dans un tournoi par paires, sur l'entame de l'As de cœur ?

Après avoir coupé, le demandeur avance le 2 de carreau sur le tapis et le laisse passer. Il monte ensuite deux fois au mort aux As d'atout et de carreau, pour écarter l'autre carreau sur le Roi de cœur et couper les deux petites rouges. Un placement de main à l'atout oblige enfin le flanc s'introduire dans la fourchette à pique ou dans la double coupe.

Découvrez
les meubles
Résident

3000 m²
d'exposition
rte du Rawyl

Résident
REICHENBACH & CIE SA 1950 SION

Veuillez m'envoyer votre fourre de documentation
personnalisée et gratuite. Je m'intéresse aux

meubles rustiques ☐ meubles de style ☐

meubles modernes ☐ aménagements ☐

Nom: _____

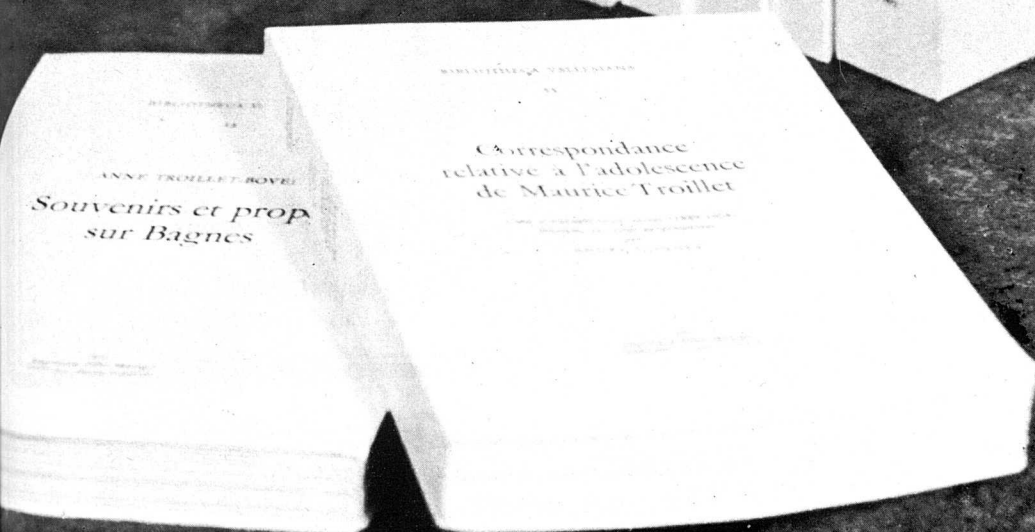
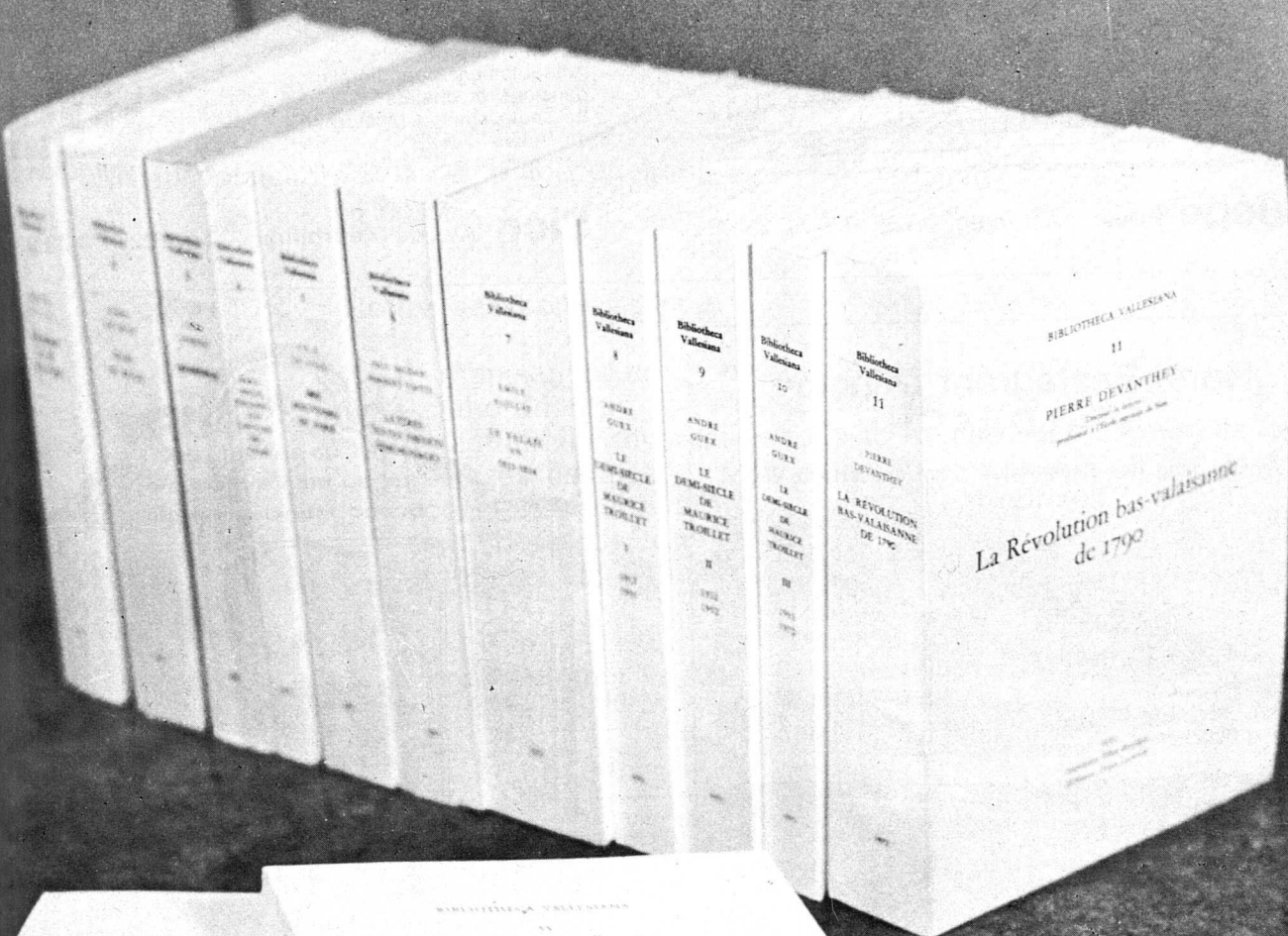
Adresse: _____

Tél.: _____

Localité: _____

Veuillez préciser
le genre de documentation
que vous désirez recevoir

Exposition
rte du Rawyl
027/21228



13
volumes
parus



*Une intéressante
collection
d'ouvrages consacrés
au Valais*



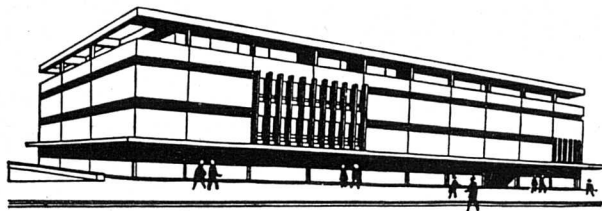
*Etudes, témoignages
et documents
pour servir
à l'histoire du canton*

BIBLIOTHECA VALLESIANA

Collection dirigée par André Donnet

En vente dans les librairies et à Bibliotheca Vallesiana, avenue de la Gare 19, Martigny

MÖBEL FURRER



Viège Route cantonale - Tél. 028 / 6 33 46

**Exposition internationale
de meubles**

Meubles - Rideaux
Revêtements de sols
Ameublement pour hôtels,
pensions et chalets
La seule maison Musterring
du Valais
Grandes places de parc privées



Sion Av. de Tourbillon - Tél. 027 / 3 33 93

Hotel-Restaurant Dancing STALDBACH

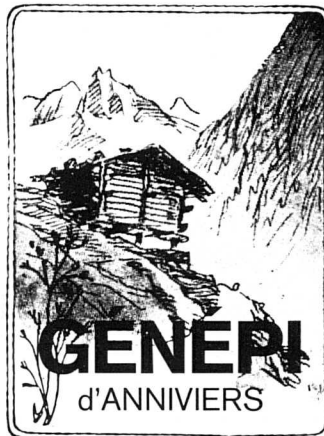
Am Eingang des Saasertales 1 km ausserhalb Visp



Restaurant mit erstklassiger Küche und Service - Carnotzet (Raclettekeller) - Schwimmbad - Campingplatz - Privater Tierpark - Parkplatz für über 100 Autos - Der ideale Platz für Gesellschaften und Hochzeitsfeiern

Fam. J. Rössli-Imboden - Tel. 028 / 6 28 55 - 56

★ Le Génépi ★
fait du bien à Madame
quand Monsieur le boit



Vieille eau de-vie
aux plantes des Alpes

En vente auprès de :
- CAFES - RESTAURANTS
- GROSSISTES ou au

Château Ravire - Sierre

- Vins fins du Valais -



La plus grande maison spécialisée de

TAPIS D'ORIENT

TAPIS MACHINE

TAPIS MUR A MUR

vous présente un choix unique dans la belle qualité

MARTIGNY 29, route du Léman

Place du Marché, VEVEY

La Fiduciaire de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

bureau valaisan

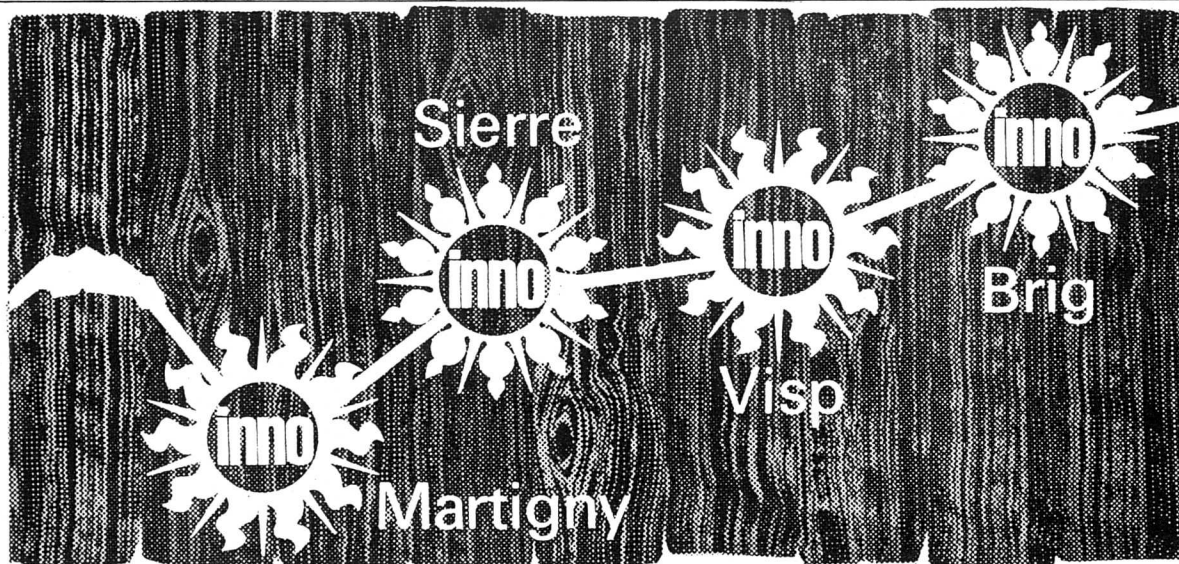


place du Midi 24, Sion, 027 / 2 34 45

offre ses services pour :

- organisation, tenue et bouclage de comptabilités
- élaboration de contrats de location ou de gérance
- estimation d'inventaires lors de remises de commerces
- affaires fiscales
- conseils en matière de gestion d'entreprises
- expertises de tous genres
- tout mandat fiduciaire

Le professionnel va chez le professionnel



Où que vous soyez en Valais,
dans les vallées ou dans les villes,
Innovation est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich im Wallis
befinden, ist die Innovation für
Ihre Einkäufe in der Nähe.

GRANDS MAGASINS A L'
innovation

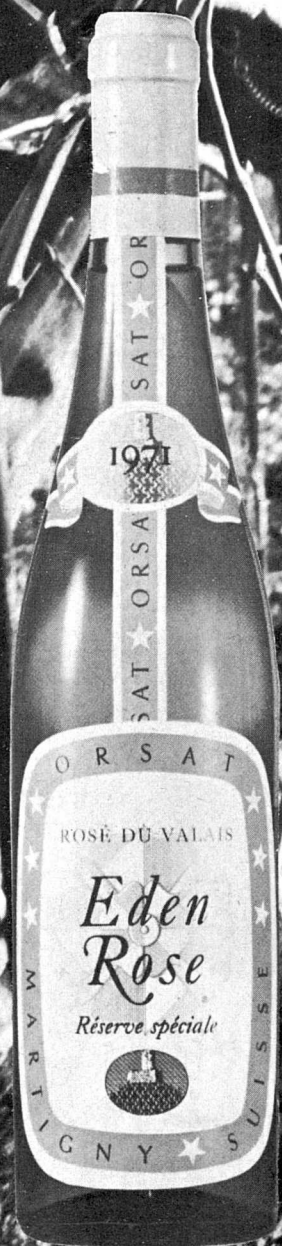
Chanson

*Changeons propos, c'est trop chanté d'amours :
Ce sont clamours, chantons de la serpette :
Tous vigneron ont à elle recours,
C'est leur secours pour tailler la vignette.
O serpillette, ô la serpillonnette,
La vignelette est par toy mise sus,
Dont les bons vins tous les ans sont issus.*

*Le Dieu Vulcain, forgeron des haults dieux,
Forgea aux cieux la serpe bien taillante,
De fin acier trempé en bon vin vieux,
Pour tailler mieux, et être plus vaillante ;
Bacchus la vante, et dit qu'elle est séante,
Et convenante à Noé le bon hom,
Pour en tailler la vigne en la saison.*

*Bacchus alors chapeau de treille avoit,
Et arrivoit pour benistre la vigne ;
Avec flacons Silenes le suivoit,
Lequel buvoit aussi droit qu'une ligne.
Puis il trépigne, et se fait une bigne.
Comme une guigne estoit rouge son nez.
Beaucoup de gens de sa race sont nez.*

Clément Marot.





ORSAT



L'ambassadeur des vins du Valais

Photo Michel Darbellay

Un accueil chaleureux



SOCIÉTÉ DE BANQUE SUISSE
SCHWEIZERISCHER BANKVEREIN